

Spanien aktuell

Freizeit Mode Reise Kulinarisches Recht News





Ab 388.000€

Modernes Wohnen in Bestlage – Neubau-Doppelvillen in Lagos

Willkommen in einem exklusiven Neubauprojekt mit nur **20 stilvollen Doppelvillen** – jede mit privatem Garten, Pool und lichtdurchfluteten Räumen. Die moderne Architektur verbindet sich harmonisch mit dem mediterranen Lebensstil – ruhig gelegen und doch nur wenige Minuten vom Strand entfernt.

Umgeben von gepflegten Golfplätzen und mit perfekter Anbindung an Málaga, den Flughafen und alle Annehmlichkeiten der **Costa del Sol**.

Ein neues Zuhause unter der Sonne – privat, komfortabel, in bester Lage am Meer.

Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen – wir beraten Sie gerne.

Tel. (+34) 952 54 17 94



AV. DE ANDALUCÍA, 64, 29740 TORRE DEL MAR, MÁLAGA
www.hansen-realestate.com

BIJANTM MAISON

MAßGEFERTIGTE DESIGNERMÖBEL
LUXURIÖSE EIGENMARKE VON THE ART INTERIOR DESIGN

THE ART
INTERIOR DESIGN
Bijan Laufer

BESUCHEN SIE UNSEREN SHOWROOM
GEGENÜBER DEM MARBELLA CLUB HOTEL



THEART-INTERIORDESIGN.COM

BLV. ALFONSO DE HOHENLOHE · EDIFICIO CENTRO EXPO LOCAL 6 · 29602 MARBELLA
+34 952 905 161 · INFO@THEART-INTERIORDESIGN.COM

DIE TOPTHEMEN

12



Gefälschte Videos bald nicht mehr zu erkennen

22



Temerario - Lamborghinis Meisterstück zwischen Adrenalin und Alltag

38



Andalusiens andere Strände – Entdeckungen abseits des Trubels

52



Schätze aus dem Meer Andalusiens

62



Unwiderstehlich lecker

70



Avocado



Titelfoto
Adobe stock



www.spanienaktuell.net

SPANIEN AKTUELL, S.L.
Avda. Condado de Huelva, 9
29740 Torre del Mar, Málaga
Tel.: +34 674 195 954
E-mail: info@spanienaktuell.es
Web: www.spanienaktuell.net
www.facebook.com/aktuellspanien
Anzeigen/Advertising/Publicidad:
E-mail: kai@spanienaktuell.es
Verteilung Gratis (siehe Seite 82)

Der Verlag übernimmt keine Haftung für unverlangt erhaltene Texte, Fotos und Illustrationen. Für Anzeigentexte ist der Auftraggeber verantwortlich. Leserbriefe oder namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt die Meinung des Verlages wieder und können gekürzt veröffentlicht werden. Alle Informationen und Artikel wurden nach bestem Wissen zusammengestellt. Für Fehler oder Irrtümer wird nicht gehaftet. Nachdruck, auch auszugsweise, ist nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages gestattet. Dies gilt auch für die Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf CD-ROM.

Depósito Legal: MA 1759-2014

GENIESSEN SIE DEN SOMMER

20-40% RABATT
AUF VIELE AUSGEWÄHLTE
MODELLE!

ZUM BEISPIEL:



**GALA
ECKSOFA**
VORHER 1.395 €
JETZT 998 €

**NUR
BEGRENZTER
VORRAT!**



RISVEDEN SOFA & SESSEL, VORHER 498 €. JETZT 398 €

SONNENSCHIRM LINZ

MIT NEIGE- UND
DREHFUNKTION
Ø3 METER
VORHER 638 €

JETZT 398 €



BISTRO-SET MAGLE

MIT KISSEN. VORHER 638 €

JETZT 495 €



ELEKTRISCHES RELAXSOFA

SELESTA – MIT 2 MOTOREN PRO SOFA

2-SITZER: VORHER 1.495 €

JETZT 995 €

3-SITZER: VORHER 1.995 €

JETZT 1.395 €



Folgen Sie uns
auf Facebook

WIR LIEFERN UND MONTIEREN KOSTENLOS AN DER KÜSTE

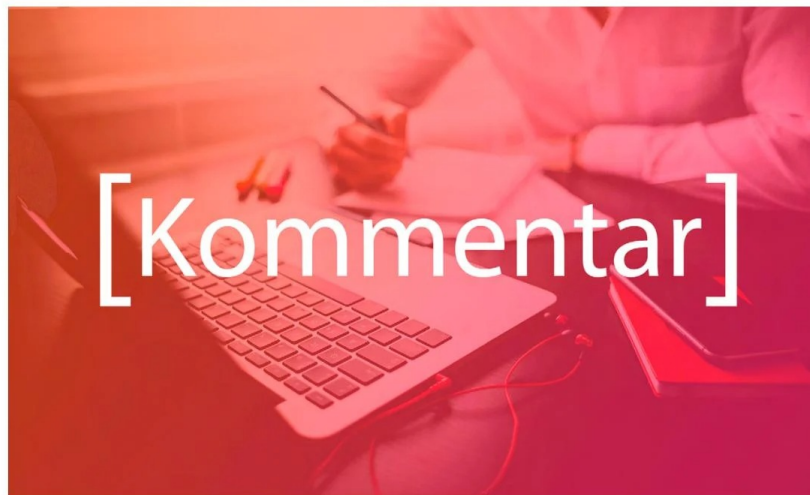
Avda. de Andalucía, 187 · 29751 Caleta de Vélez · (Eingang zum Hafen von Caleta)

Tel: 952 55 06 69 · piramides@mueblespiramides.com · www.mueblespiramides.com

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 - 20 Uhr. Samstags: 10 - 14 Uhr.



Gefälschte Medikamente und Beautypartys



Sommer, Ferienzeit – aber so manch einer sucht im Urlaub nicht nur Entspannung am Strand. Jetzt ist auch Hochsaison für die Beauty-Partys der vermeintlich Reichen und vielleicht bald nur noch Halb-Schönen. Wer sich in Marbella, Málaga oder auf Mallorca umsieht, entdeckt immer öfter Pool-Events, bei denen zum Cocktail nicht nur wiederverwendbare Bambus-Strohhalme gereicht werden – sondern auch die Botox-Spritze auf der Sonnenliege. Schnell, günstig, diskret. Und manchmal: brandgefährlich.

Denn nicht immer ist klar, was genau gespritzt wird – und von wem. Gefälschte Botox-Produkte oder billige Ersatzstoffe für Hyaluron sind längst auf dem europäischen Markt angekommen. Die Injektion kann Infektionen, allergische Reaktionen, Nervenlähmungen, Gefäßverschlüsse oder sogar Erblindung verursachen – vor allem, wenn sie von Personen verabreicht wird, die weder Ärzte sind noch über eine Zulassung verfügen.

Natürlich ist nicht jede Beauty-Party illegal. Aber wer sich schon im Urlaub verschönern lässt, sollte mindestens so sorgfältig vorgehen wie beim Hotelbooking: Woher stammt das Präparat? Ist es zugelassen? Und darf die Person, die da spritzt, das überhaupt?

In La Cala de Mijas wurde 2023 eine Frau verhaftet, nachdem sie in einem Ferienapartment über 100 Personen mit angeblich medizinischen Präparaten behandelte – darunter Botox- und Hyaluron-Injektionen, die sie ohne Zulassung und ohne medizinische Ausbildung verabreichte. Die Ampullen kamen aus dubiosen Onlinequellen, die Kühlung erfolgte – nach Aussage von Ermittlern – „gemeinsam mit der Mayonnaise im Kühlschrank“. Lizenzen? Fehlanzeige. Hygiene? Improvisiert.

Auch Hyaluron ist betroffen: Statt hochwertiger Produkte tauchen immer öfter billige Fälschungen auf – etwa industrielles Silikon oder Paraffinöl. Auf Gran Canaria spritzte 2024 eine

falsche „Ärztin“ 37 Frauen flüssiges Silikon ins Gesicht – viele mussten notoperiert werden. In Düsseldorf wurde eine Kosmetikerin verurteilt, nachdem ihre Behandlungen zu Gewebnekrosen führten. Besonders gefährlich: Injektionen im Bereich der Augen oder Nase. Ein falscher Stich – und es drohen dauerhafte Schäden bis hin zur Erblindung.

Der globale Markt für Plagiate im Arzneimittelbereich hat laut WHO ein Volumen von 432 Milliarden US-Dollar – mehr als der weltweite Waffenhandel. Gefälscht wird, was teuer, knapp oder begehrt ist: Viagra, Botox, Ozempic, Hyaluron, Krebsmedikamente, Antibiotika. Rund 10 % aller Medikamente weltweit gelten laut Interpol als Fälschungen. In Europa liegt der Anteil offiziell bei etwa 1 %, Tendenz steigend. Produziert wird meist in China, Indien, der Türkei oder dem Iran, und gelangt über Hongkong, Mexiko oder die VAE nach Europa. Die Verteilung läuft über illegale Online-Apotheken, soziale Netzwerke und Paketdienste.

Europa versucht gegenzusteuern: Jede legale Medikamentenpackung trägt inzwischen einen Data-Matrix-Code. In Spanien verwaltet SEVeM über 7,3 Milliarden Verpackungen und hat über 3,2 Milliarden Verifizierungen registriert – bei einer Fehlalarmquote von nur 0,044 %. Doch diese Systeme greifen nur im legalen Vertrieb.

Im Schattenmarkt sieht es anders aus: Bei der EU-weiten Operation SHIELD V wurden 2024 gefälschte Arzneimittel im Wert von 11,1 Millionen Euro sichergestellt. Es gab

418 Festnahmen, 52 kriminelle Gruppen wurden zerschlagen. Auch Spanien war betroffen – mit illegalem Botox, geliefert von dubiosen Importeuren aus Südkorea.

Und Deutschland? Dort warnte das Paul-Ehrlich-Institut Anfang 2025 vor gefälschtem Ozempic – eigentlich ein Diabetesmittel mit dem Wirkstoff Semaglutid. Stattdessen war Insulin enthalten. Folge: teils lebensgefährliche Unterzuckerungen. Die Nachfrage ist hoch – nicht nur bei Diabetikern, sondern auch bei Abnehmwilligen. Auf TikTok & Co. wird Semaglutid als „Wundermittel“ gefeiert – ein gefundenes Fressen für Fälscher.

Europaweit wurden 2023 481 pharmazeutische Straftaten registriert – ein Anstieg von 73 %. Weltweit waren es 6.900 Fälle mit 4.900 Festnahmen. Die WHO fordert mehr Aufklärung, stärkere Grenzkontrollen und striktere Online-Überwachung.

Denn das größte Risiko liegt längst nicht mehr in Asien – sondern auf dem Smartphone. Die Injektion aus dem Kofferraum, der Beauty-Booster vom Telegram-Kanal oder das vermeintliche Wundermittel aus dem Social-Media-Shop: All das sieht auf Instagram hübsch gefiltert aus. In der Realität ist es oft falsch dosiert, verunreinigt oder schlicht brandgefährlich.

Ob falsches Botox auf der Pool-Liege oder billige Arzneimittel aus dem Internet – in beiden Fällen gilt: Billig gekauft, teuer bezahlt. Mancher Schönheitsschaden ist nur der Vorbote eines echten Gesundheitsnotfalls.



Kai Ertel

**A CIELO
ABIERTO**
OUTDOOR & INDOOR
FURNITURE

JATI · KEBON

A CIELO ABIERTO

MORE THAN FURNITURE, A LIFESTYLE



musola **jardinico**® GANDIABLASCO **DEDON** **extremis** **Manutti**®

ROLS

GLOSTER
TEAK, CRAFTS & INNOVATION

**ROYAL
BOTANIA**
indulge in finesse

JATI · KEBON



MESTREMAT
SOLID SURFACES ULTIMATE EXPERTS

indu+

PROSTOR
SHADE SOLUTIONS

UMBROSA
UNIQUE SHADE DESIGN

joli



HEATSAIL
EXTEND YOUR GREAT MOMENTS

DD.
DÔME.DECO
CONSTRUCTION CLIVE

DISCOVER OUR NEW INDOOR SHOWROOM IN ESTEPONA

DISCOVER OUR
PREMIUM BRANDS



www.acieloabierto.net

issuu-downloader.com

Calle Policía Nacional local 3 · ESTEPONA ·
+34 951 960 366 · estepona@acieloabierto.net
C.C. Oasis loc 4 · Ctr. N-340 Km 183 · MARBELLA ·
+34 951 668 347 · marbella@acieloabierto.net



JATI · KEBON

Neu in Marbella!

A Cielo Abierto eröffnet temporäres Outlet für Outdoormöbel in Marbella – von Juni bis 15. Oktober

Diesen Sommer lädt **A Cielo Abierto** Sie ein, Ihre **Außenbereiche** stilvoll zu verwandeln – mit der Eröffnung unseres neuen, temporären **Outlets** für **Outdoormöbel in Marbella, nur 30 Meter von unserem Hauptgeschäft entfernt!**

Ab sofort bis zum 15. Oktober erwartet Sie eine exklusive Auswahl an Outdoormöbeln zu besonderen Outlet-Preisen – ideal für Terrassen, Gärten, Dachterrassen oder jeden offenen Bereich, der Stil, Komfort und Qualität verdient.

Mit sonnigen Tagen in Sicht ist jetzt der perfekte Moment, Ihren Außenbereich zu erneuern. **Unser Outlet bietet alles: modulare Sofas, Sonnenliegen, Garten-Essgruppen, Sonnenschirme und stilvolle Accessoires** – selbstverständlich mit der typischen **Qualität** und dem **Design** von **A Cielo Abierto**.

Wo? Nur 30 Meter von unserem Hauptgeschäft in Marbella entfernt

(OASIS BUSINESS CENTER, LOCAL 14)

Warum vorbeikommen?

Unwiderstehliche Rabatte, zeitloses Design und persönliche Beratung – damit Sie genau das passende Möbelstück finden.

Nicht verpassen!

Besuchen Sie unser temporäres Outlet und gestalten Sie Ihren **Traum-Außenbereich – zum besten Preis**.

ESTEPONA – MARBELLA



ALTEA – BENISSA

www.acieloabierto.net





LÖBER STEINMETZ & GARCÍA
Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

AUSZUG AUS DEM BUCH:

**Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer
(Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage).**



Von Dr. Burckhardt Löber, Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar

Erbbaurecht – Derecho de superficie

Traditionell ist der Spanier eher darauf bedacht, Grund und Boden nicht zu verkaufen, sondern ihn für Kinder und Enkelkinder zu erhalten. Scheitert ein Verkauf einer Liegenschaft daran, dass die eigene, ideelle Wertschätzung des Grund und Bodens mit den aktuellen Marktpreisen absolut nichts zu tun hat, weil diese eher den Charakter von „Mondpreisen“ haben, so kommt das derecho de superficie als praktikable Lösung in Betracht. Aus der spanischen Praxis ist bekannt, dass die Imbisskette McDonalds mit vielen verkaufsunwilligen Eigentümern gut gelegener Grundstücke Erbbaurechtsverträge über einen Zeitraum von >25 Jahren abschließt. Nach dem Ablauf dieser Zeit geht das Erbbaurecht wieder an den Eigentümer gemeinsam mit der hierauf errichteten Immobilie über, sofern nichts anderes vereinbart ist.

Das Erbbaurecht (Derecho de Superficie) ist in Art. 53 Ley del Suelo (Real Decreto Legislativo 7/2015) geregelt. Der Erbbauberechtigte ist berechtigt, Gebäude auf fremdem Grund und Boden zu errichten, in gleicher Weise ein bestehendes Gebäude aufzustocken oder unter fremdem Boden zu bauen. Das Erbbaurecht muss notariell bestellt und im Grundbuch eingetragen werden, wobei die Grundbucheintragung in diesem Fall ausnahmsweise konstitutiv ist. Das Erbbaurecht erlischt durch Zeitablauf, bei Nichterfüllung der Verpflichtung zur Errichtung des Bauwerks und bei Zusammenfall von Grundstückseigentum und Erbbauberechtigung.

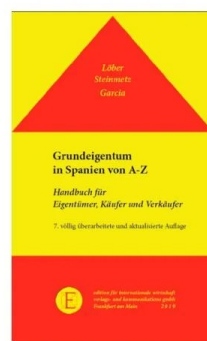
Die Autoren Dr. Alexander Steinmetz und Rocío García Alcázar sind Partner der Rechtsanwaltskanzlei Löber Steinmetz & García, Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB, Frankfurt, Köln. E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Tel: +49-(0)69 96 22 11 23, +49-(0)221 82 82 97 09

www.loeber-steinmetz.de

In Kooperation mit Löber Steinmetz García Rechtsanwälte y Abogados S.L.P., Mallorca und Teneriffa, Tel. +34 971 72 03 72, Tel. +34 922 38 03 15

Buchbestellung:



Grundeigentum in Spanien von A – Z für Eigentümer, Käufer und Verkäufer (Vollständige Neubearbeitung 7. Auflage) 216 Seiten, € 38,- . edition für internationale Wirtschaft Verlagsauslieferung W. Jenior Marienstraße 5, 34117 Kassel,

Telefon: +49 (0) 561/739 16 21,

Fax: +49 (0)561/774148

E-Mail: service@jenior.de,

www.edition-spanien.de

WEB-DESIGN MARKETING GRAFIKDESIGN BRANDING FACEBOOK-ADS VIDEOS DRONES



KOALUM.COM

HALLO@KOALUM.COM
684 344 281



LÖBER STEINMETZ & GARCÍA

Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

7. überarbeitete und
aktualisierte Aufl. 2019



Löber Steinmetz & García
Partnerschaft von Rechtsanwälten mbB

Kanzlei Frankfurt/Main
Tel.: +49.69.962211-23
Fax: +49.69.962211-11
E-Mail: info@loeber-steinmetz.de

Kanzlei Köln
Tel.: +49.221.82829709
Fax: +49.221.790764532
E-Mail: r.garcia@loeber-steinmetz.de

www.loeber-steinmetz.de

— In Kooperation mit —

Unser Verlag
Edition für internationale Wirtschaft
www.edition-spanien.de
Tel.: +49.561.7391621
Fax: +49.561.774148
E-Mail: EditionSpanien@aol.com

Aus dem Verlagsprogramm
- Erben und Vererben in Spanien
- Wohnungseigentum und
Urbanisationen in Spanien
- Mieten und Vermieten in Spanien

Löber Steinmetz García
Rechtsanwälte Abogados, SLP

Kanzlei Palma de Mallorca
Tel.: +34.971.720372
E-Mail: i.fangauf@l-s-g.es

**Kanzlei Tenerife
Puerto de la Cruz**
Tel.: +34.922.380315
E-Mail: b.klemmer@l-s-g.es
www.l-s-g.es



**DS
VC**

Delgado
Schwarzmann
Vila Clavero
& Asociados

BUFETE DE ABOGADOS

www.delgado-vila.com

info@delgado-vila.com

MÁLAGA

Avda. Manuel Agustín Heredia, 22, 6º y 7º- 4, 29001, Málaga
Teléfonos: (+34) 952 22 59 59 (+34) 952 21 44 11

Deutschsprachige Anwaltskanzlei mit Fachanwälten für Immobilienrecht, Erbschaftsrecht, Abwicklungen von Nachlassverfahren, Steuerrecht, wozu auch Steuererklärungen für Residente und Nicht-Residente in Spanien gehören. Seit mehr als 40 Jahren beschäftigen wir uns mit der Bearbeitung und Abwicklung von Kauf- und Verkaufsgeschäften von Immobilien in Andalusien. Wir erledigen die damit verbundenen steuerlichen und behördlichen Verpflichtungen, bieten rechtliche Beratung in Erbschaftssachen an und helfen bei Testamentserrichtungen.

Wir laden Sie ein, Kontakt mit unseren Anwälten über unsere Website aufzunehmen bzw. zur Vereinbarung von Gesprächsterminen in unseren Kanzleien in Málaga oder Torrox-Costa.

TORROX

Urb. El Recreo III, 1ºC, 29793 Torrox-Costa (Málaga)
Teléfono: (+34) 952 53 10 92

Gefälschte Videos bald nicht mehr zu erkennen

KI-Forscher der Humboldt-Universität zeigen die Grenzen herkömmlicher Erkennungsverfahren

Mit Künstlicher Intelligenz (KI) erstellte Fake-Videos zeigen oft keine Veränderungen in der Haut der dargestellten Menschen und lassen sich bisher gerade deshalb gut erkennen. Insbesondere fehlt es den Darstellungen bislang am Herzschlag und den sich daraus ergebenden Hautveränderungen. Doch auch hier holt die Technologie in Bezug auf Deepfakes auf, warnen Forscher der Humboldt-Universität zu Berlin.

Hautschattierungen und Puls

Die Experten haben eine naturnahe Haut und auch einen realistischen Pulsschlag simuliert. „Wir zeigen jetzt zum ersten Mal, dass aktuelle hochwertige Deepfake-Videos einen realistischen Herzschlag und winzige Veränderungen in der Gesichtsfarbe aufweisen können, wodurch sie viel schwieriger zu erkennen sind“, so Peter Eisert, Spezialist für visuelle Datenverarbeitung.

Deepfake-Ersteller verändern beispielsweise Gesichtsausdrücke und Gesten in echten Videos und tauschen diese zwischen verschiedenen Personen aus. Ihre Absichten sind nicht unbedingt böswillig: Apps, mit denen sich Nutzer in eine harmlose Katze verwandeln oder digital altern lassen, sind beispielsweise sehr beliebt und ein bedenkenloser Freizeitspaß.

Erkennungsmethode scheitert

Die Analyse der Lichtreflektion durch die Haut und die darunter liegenden pulsierenden Blutgefäße wird in der Medizin zur Messung von Vitalparametern genutzt. Mit der gleichen Technik lassen sich heute noch Deepfakes entlarven. Eisert und seinen Kollegen ist es nun gelungen, Deepfakes so zu gestalten, dass dieses Verfahren nicht mehr funktioniert.

Die Wissenschaftler haben ein Video auf der Basis von Bildern einer realen Person angefertigt, in das sie die Hautschattierungen und deren Pulsieren übertrugen. Ein Deepfake-Detektor der neuesten Generation erkannte diese beiden Merkmale und bestätigte diese fälschlicherweise. Der Fake wurde fatalerweise also als echtes Video gekennzeichnet.

Eisert ist dennoch sicher, dass auch solche Deepfakes zu entlarven sind, allerdings mit einer neuen Strategie. „Wir müssen künftig nachweisen, dass in einem Video etwas unverändert geblieben ist statt zu erkennen, dass etwas gefälscht ist“, unterstreicht der Forscher. Wenn es nichts Originales mehr gebe, sei es demzufolge eine Fälschung.

Quelle: Berlin pte001 <https://www.hu-berlin.de/de>



Foto - © 2025 Adobe



Foto - © 2025 Adobe



Foto - © 2025 Adobe

24 std. Hausarzt Service!



- + Helicopteros Sanitarios ist der Führende Hausarzt und Notdienst an der Küste.
- + Englisch sprechende Profis.
- + Wir haben keine Altersgrenze oder Medizinische Einschränkungen.
- + Flotte von Krankenwagen mit modernster Technologie ausgestattet.
- + Weniger als der Preis einer Tasse Tee pro Tag!

Es ist immer besser, wenn Sie auch etwas Englisch oder Spanisch sprechen, um das richtige Verständnis mit den Ärzten zu erreichen!

Gegründet
1988

Wir sind immer an ihrer Seite

Werden Sie jetzt Mitglied

🌐 www.helicopterossanitarios.com

✉ info@helicopterossanitarios.com

☎ (+34) 952 81 67 67

📍 MARBELLA - FUENGIROLA - MANILVA



HELICOPTEROS
SANITARIOS



Höre den Wandel,
blicke in die Zukunft.



Außerdem: Beim Kauf Ihrer Hörlösung – nutzen Sie diesen

400€ - Gutschein
um Ihre **Gleitsichtgläser** zu erneuern



-35%

auf Hörgeräte der
neuesten Generation

... **ópticas perea** ...

OPTOMETRÍA · CONTACTOLOGÍA · TERAPIA VISUAL · AUDIOLOGÍA

☎ 951 241 410

☎ 625 99 61 33



Montag - Freitag
9 h - 21h

Samstags
10h - 14h

www.opticasperea.es



C/ Santa Margarita, 15 - Torre del Mar

*Angebot gültig für die ersten 15 Nutzer. Bedingungen auf Anfrage



Foto - © 2025 Adobe

Quishing weiter auf dem Vormarsch

QR-Codes sind in den letzten Jahren im Alltag immer präsenter geworden. Ob die Speisekarte im Restaurant, Infos zu Werbeaktionen auf Flyern oder der Zugriff aufs WLAN – immer öfter gelangen diese Infos per Scan eines QR-Codes auf die Geräte der Nutzer. Da verwundert es nicht, dass auch Kriminelle Interesse an den kleinen, schnell und kostenlos erstellten Codes haben. Beim sogenannten Quishing, also dem Phishing per QR-Code, erstellen die Hacker ihre eigenen, bösartigen QR-Codes, mit denen die Opfer in die Falle gelockt werden sollen. Anstatt zu den versprochenen Informationen führen die hinterlegten Links zu gefälschten Webseiten oder Malware.

Das funktioniert vor allem deshalb so gut, weil bei QR-Codes nicht sofort ersichtlich ist, wohin der enthaltene Link führt. Anders als bei einem herkömmlichen Link, bei dem die Nutzer mit dem Mauszeiger über die URL fahren und eine Vorschau anzeigen können, führt das Scannen eines QR-Codes die Nutzer oft direkt auf die gewünschte Website, ohne dass eine unmittelbare Warnung erfolgt. Auf mobilen Geräten, wo die meisten QR-Scans stattfinden, können Betrüger so noch leichter unerkannt operieren. Hinzu kommt, dass das Vertrauen in QR-Codes relativ hoch ist, da auch viele seriöse Unternehmen sie einsetzen, vor allem, wenn sie an Orten platziert sind, wo man sie auch erwarten würde.

Dabei gibt es verschiedene Vorgehensweisen, mit denen die Kriminellen ihre Codes platzieren. So nutzen sie beispielsweise Sticker, mit denen sie die echten QR-Codes, etwa auf Parkautomaten oder den Schaufenstern von Unternehmen, überkleben. Oft führen die Codes dann zu einer legitim aussehenden, jedoch gefälschten Webseite, auf der die Kunden ihre (Zahlungs-)Daten eingeben sollen.

Doch auch in der digitalen Welt werden die bösartigen QR-Codes verbreitet, beispielsweise per E-Mail oder Textnachricht. Auch hier gibt sich der Absender als eine legitime Quelle aus, beispielsweise als Bank, Lieferdienst oder Tech-Support. Diese Nachrichten erwecken oft ein Gefühl der Dringlichkeit und teilen den Nutzern mit, dass ihr Konto kompromittiert worden sei oder dass sie eine Zahlung bestätigen müssten. Sobald der Nutzer den Code gescannt hat, übergibt er unwissentlich seine privaten Informationen an die Hacker.

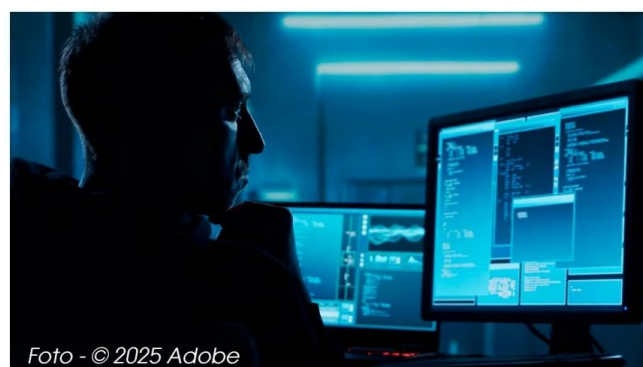


Foto - © 2025 Adobe

Der Schutz vor Quishing ist nicht ganz einfach, da die enthaltenen Links nicht ohne Umstände überprüft werden können. Daher sollte man genau hinsehen, bevor man einen QR-Code an einem öffentlichen Ort einscannt. Besteht nur der geringste Zweifel an der Legitimität, sollte man vom Scan absehen. Das gleiche gilt für Scans aus E-Mails oder Textnachrichten. Mittlerweile zeigen viele Kameras und QR-Scanner auch die Ziel-URL an. Hier lohnt sich ein genauerer Blick. Einige QR-Code-Scanner verfügen auch über Sicherheitsfunktionen, die vor bösartigen Links warnen.

Quelle: 8com GmbH & Co. KG <http://www.8com.de>



OLE OPTICA

Ihr internationaler Optiker in Nerja



Unsere Öffnungszeiten im Juli
Montag bis Freitag 10h-14h
und nach Vereinbarung
Tel: (+34) 952 528 395
C/Antonio Ferrandis, 23,
29780, Nerja, Málaga

Kaufen Sie 1 Satz Brillengläser und erhalten Sie einen 2. Satz Brillengläser gratis *



Fragen Sie uns für mehr Informationen, kommen Sie zu einem kostenlosen Sehtest vorbei und Sie erhalten eine kostenlose Beratung

WEAR PERFECTION. THE EYEWEAR FOR MEN.

TITANflex
SELECTION

*Es gelten unsere Geschäftsbedingungen



Entspannt in den Lebensabend!

Ihr Immobilienverkauf mit lebenslangem Wohnrecht!



Verkaufen Sie Ihre Immobilie auf Leibrenten-Basis und sichern Sie sich eine lebenslange Zusatzrente samt Wohnrecht.

Kontaktieren Sie uns jetzt für Details und ein unverbindliches Angebot unter Tel.: (+34) 623 131 263

Zunehmende Tropensturmgefahr: Sicherheitsexperten warnen vor steigenden Risiken in 2025

Frühzeitige Vorbereitung entscheidend für Schutz von Reisenden und Aufrechterhaltung der Geschäftskontinuität

Die Hurrikan-Saison 2025 steht vor der Tür und sie wird voraussichtlich intensiver und unberechenbarer als je zuvor. Der schwedische Anbieter für Frühwarn- und Sicherheitslösungen Safeture und das dänische Risikoanalyseunternehmen Riskline warnen vor einer zunehmenden Bedrohungslage für Reisende und internationale Geschäftsaktivitäten. Die Sicherheitsexperten haben in ihrem aktuellen Report* die Wirbelstürme der letzten Jahre analysiert und praxisnahe Empfehlungen für die Vorsorge herausgegeben.

Klimawandel als Risikotreiber: Neue Regionen im Sturmfokus

Tropenstürme beschränken sich längst nicht mehr auf bekannte Gefahrenzonen. Erstmals seit Beginn der Aufzeichnungen wurde im Jahr 2024 mit Beryl ein Hurrikan der Kategorie 5 bereits im Juli im Atlantik registriert. Insgesamt wurden in der atlantischen Hurrikan-Saison 2024 18 benannte Stürme gezählt, vier mehr als der langjährige Durchschnitt. In Europa trafen zwischen September 2024 und Januar 2025 gleich fünf außergewöhnlich starke Sturmsysteme - darunter Boris, Kirk und Herminia - auf Land und verursachten in zehn Ländern Verkehrschaos, Überschwemmungen und Infrastrukturschäden in Milliardenhöhe.

„Die zunehmende geografische Ausweitung tropischer Stürme auf vormals als sicher geltende Regionen zwingt Unternehmen zum Umdenken“, erklärt Marcel Brandt, globaler Vertriebschef (Chief Sales Officer) bei Safeture. „Die nächste Krise kann dort entstehen, wo niemand damit rechnet. Und dann zählt jede vorbereitete Maßnahme.“

Gesundheit und Sicherheit: Vielfältige Folgen mit globaler Dimension

Nach Angaben der Weltorganisation für Meteorologie (WMO) sind tropische Wirbelstürme mit etwa 38 Prozent aller gemeldeten Todesfälle durch Naturkatastrophen zwischen 1970 und 2021 die tödlichste Wetterform. Vor allem in Entwicklungsländern sind die Folgen häufig verheerend. Neben unmittelbaren Gefahren wie Ertrinken, Stromschlägen oder Traumata bergen die Stürme auch sekundäre Gesundheitsrisiken: Die Verbreitung von Krankheiten wie Cholera, Dengue-Fieber und Leptospirose steigt nach Überschwemmungen deutlich an. In Afrika forderte Zyklon Chido im Dezember 2024 über 120 Todesopfer in Mosambik, weitere 39 der Komoren-Insel Mayotte. Mehr als 380.000 Menschen waren betroffen, Tausende verloren ihre Unterkünfte.

Reisebranche unter Druck: Tropenstürme stören Mobilität weltweit

Reiseverkehr und Logistik sind in besonderem Maße betroffen: Internationale Flughäfen wie Dubai (DXB) mussten im April 2024 wegen sinflutartiger Regenfälle und Überschwemmungen zeitweise den Betrieb einstellen. In Europa sorgte der Sturm Eowyn im Januar 2025 für die Sperrung zahlreicher Bahnhöfe,

Foto - © 2025 Adobe

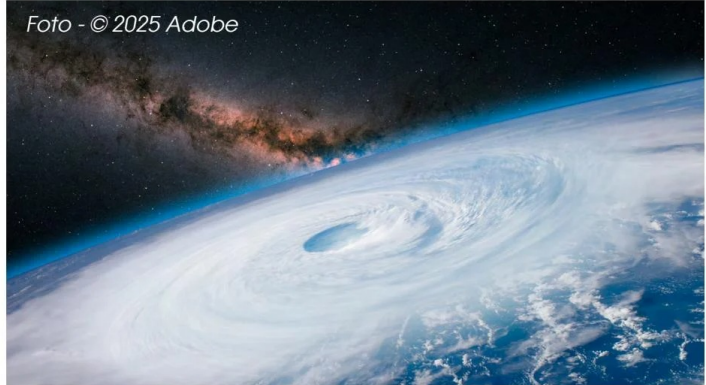


Foto - © 2025 Adobe



Foto - © 2025 Adobe



Foto - © 2025 Adobe



REF. 7917 – EXKLUSIV VERKAUF

ABSOLUT TRAUMHAFTE FINCA – NUR 8 MINUTEN VOM ZENTRUM VON CÓMPETA ENTFERNT

Diese charmante Landresidenz bietet 3 Schlafzimmer, 2 Bäder, ein Wohnzimmer, eine Küche, zwei Terrassen, gepflegte Gartenflächen und einen atemberaubenden Meerblick.

Bebaute Fläche: 207 m² **Grundstück:** 2.524 m² **Preis:** 550.000 €



REF. 7907 – LANDHAUS – TORROX

4 Schlafzimmer, 2 Bäder, Wohnzimmer, Küche, Jacuzzi, privater Pool, Garten sowie spektakulärer Blick auf Meer und Berge.

Bebaute Fläche: 166 m² **Grundstück:** 5.362 m²

Preis: 295.000 €

29754 Cómpera

Plaza Almijara, 21

Tel.: (+34) 952 51 61 78

WhatsApp: (+34) 609 178 586

29770 Torrox

C/ Elisa Ortigosa, 7

Tel.: (+34) 952 53 91 25



REF. 7916 – STADTHAUS – CANILLAS DE ALBAIDA

5 Schlafzimmer, 2 Bäder, separates Gästeparlament, Dachterrasse, Wintergarten, Hauswirtschaftsraum, vollständig möbliert, mit Meerblick.

Bebaute Fläche: 180 m²

Preis: 189.000 €





Foto - © 2025 Adobe

Autobahnen und Flugverbindungen. In der EU wurden laut Angaben der Europäischen Umweltagentur in den letzten 30 Jahren 5,5 Millionen Menschen von Überschwemmungen betroffen, über 3.000 Todesopfer verzeichnet und wirtschaftliche Schäden in Höhe von 170 Milliarden Euro verursacht.

Empfehlungen für Unternehmen und Reisende

In ihrem Report zur Hurrikan-Saison 2025 empfehlen die Experten von Safeture und Riskline Unternehmen und Reiseveranstaltern zum Schutz von Geschäftsreisenden und Urlaubern konkrete Maßnahmen zur Risikominimierung - darunter u.a.:

- Anpassung der Reiserichtlinien an wetterbedingte Störszenarien, mit regelmäßiger Risikoeinschätzung aller Reiseländer.
- Frühzeitige medizinische Vorbereitung, einschließlich Impfschutz, Medikamentenversorgung und psychologischer Betreuung.
- Technologische Vorsorge: Nutzung mobiler Frühwarnsysteme und Reisesicherheits-Apps mit Echtzeitbenachrichtigung.
- Evakuierungs- und Kommunikationspläne für alle Dienstreisen - abgestimmt mit lokalen Partnern und Hotels mit robusten Notfallprotokollen.

„Viele Unternehmen investieren noch immer zu wenig in systematische Risikovorsorge“, so Safeture-Manager Brandt weiter. „Aber es sind genau diese Vorkehrungen,

die im Ernstfall Leben retten und die Aufrechterhaltung des Geschäftsbetriebs sichern.“

Herausforderung 2025: Global vernetzt, global verwundbar

Ob Südostasien, Golfküste der USA, Mosambik oder Mittelmeerraum, kaum eine Region bleibt 2025 verschont. In Südostasien trafen zwischen Oktober und November 2024 sechs Taifune in Folge die Philippinen, zwei davon als Super-Taifune mit über 185 km/h Windgeschwindigkeit. Auch die Zyklonsaison in Australien brachte mit Zyklon Zelia (Kategorie 5) Schäden in Milliardenhöhe. Für die kommende Saison rechnen Meteorologen mit einer weiteren Zunahme der Sturmaktivität, bedingt durch hohe Meerestemperaturen und veränderte Jetstream-Muster.

Safeture und Riskline empfehlen Unternehmen, Reiseanbieter und Institutionen, sich nicht auf vergangene Erfahrungen zu verlassen, sondern zukunftsorientierte Sicherheitsstandards zu etablieren. Die Hurrikan-Saison 2025 wird erneut ein Gradmesser dafür sein, wie belastbar globale Reisestrukturen und Krisenpläne tatsächlich sind.

* aktueller Report – QR Code

Quelle: KC3 Köpers Corporate & Crisis Communications GmbH
<http://www.koepers-kc3.de/>
www.safeture.com



Foto - © 2025 Adobe

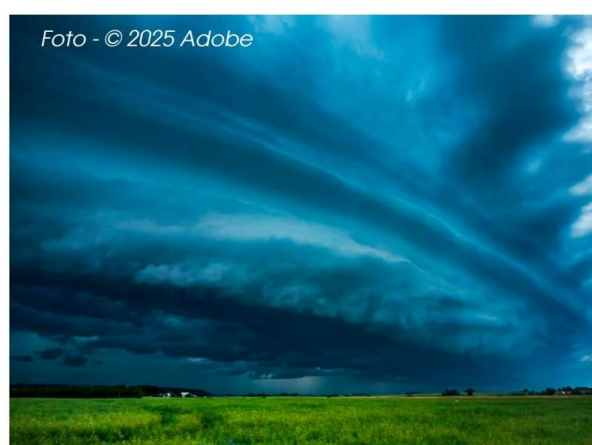


Foto - © 2025 Adobe

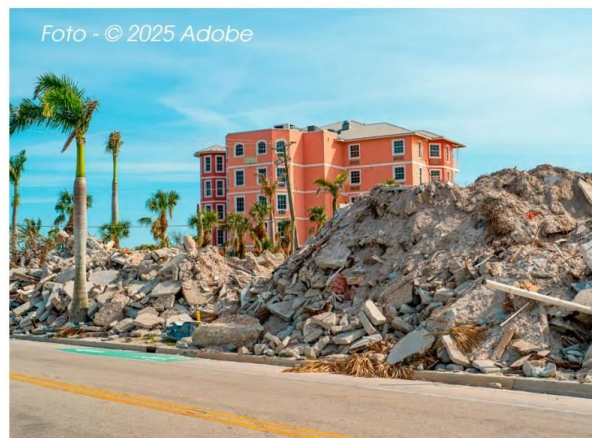


Foto - © 2025 Adobe





Suss & Weske Umzüge

ZUVERLÄSSIGSCHNELLFLEXIBEL

Unsere Leistungen

- Komplettumzüge mit Full-Service
- Beiladungen in Spanien und Deutschland
- Montage und Demontage von Möbeln
- Einlagerungen in Spanien und Deutschland
- Überführung von Autos und Motorrädern
- Kunst- und Werttransporte
- Lokalumzüge

Abfahrzeiten:
14-tg. von DE nach ES
und ES nach DE

EINLAGERUNGEN

Umzugsgut, Handelsware, Motorräder...
Lang- u. Kurzzeiteinlagerungen möglich!

www.sw-umzugspanien.com

Kontakt in Spanien

Kai Suss

Polígono Industrial "La Peña" (ITV) - Nave 5 - Fase 4
ES 29750 Algarrobo / Málaga

☎ +34 673 572 355

✉ kaisuss@hotmail.com

Kontakt in Deutschland

Hartmut Weske

Büro - Morper Str. 2

DE 40625 Düsseldorf

Lager - Max-Planck-Str. 24

DE 40699 Erkrath / Düsseldorf

☎ +49 152 246 235 87

✉ hartmut.weske@gmx.de

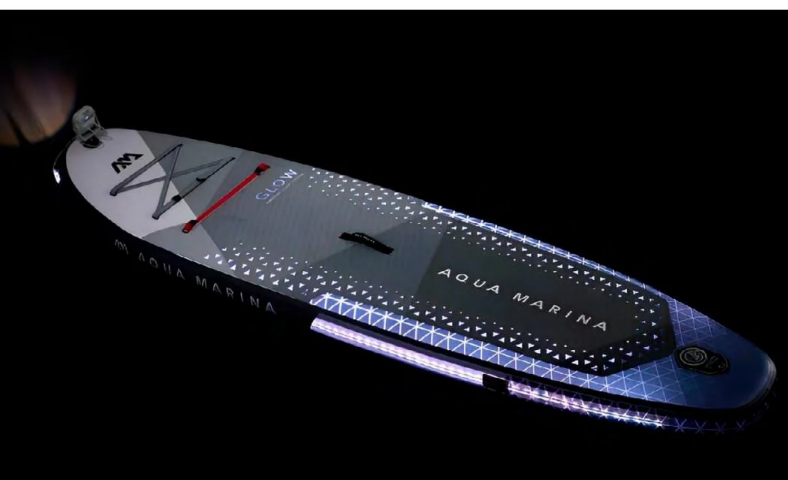
01



03



02



04



01

Der Sonnendeck Champion – von Quicksilver

Das Activ 875 Sundeck – Alboran setzt neue Standards. Oder anders gesagt, es bietet eine größere Sonnenlounge, das größte Sonnendeck seiner Kategorie. Worauf warten Sie noch? Laden Sie Freunde (maximal 12 Personen) zu einer Fahrt in der Sonne mit zwei 250 PS-Motoren ein. Freunde können auch zu mehrtägigen Ausflügen mitkommen: die Kabine bietet Schlafplätze für 4 Personen.

Weitere Informationen finden Sie auf www.quicksilver-boats.com

und bei ENJOY BOAT www.enjoyboat.net im Hafen von Caleta de Velez wenn Sie sich dieses Boot mieten möchten.

02

GLOW –

Das weltweit erste leuchtende SUP

Innovation trifft Abenteuer: Das GLOW von AQUAMARINA ist das erste Stand-Up-Paddleboard mit integrierter Beleuchtung, das Tag- und Nachtpaddeln zu einem magischen Erlebnis macht. Sein vielseitiges Allround-Design meistert verschiedene Wasser- und Wetterbedingungen mit Leichtigkeit. Dank stabilem, robustem Aufbau und moderner Technologien wie Woven Drop-stitch, ECO-PRINT™ und Heat Fusion Welding ist das GLOW besonders leicht und umweltfreundlich. Erleben Sie die Zukunft des Paddleboardings – mit GLOW.

Weitere Informationen finden Sie auf <https://aquamarina.com>

05



OUTDOOR TRENDS

04

Royal Enfield Classic 650 – Retro trifft Moderne

Die Royal Enfield Classic 650 verbindet nostalgisches Design der 1950er-Jahre mit moderner Technik. Mit ihrem klassischen Chrom-Look und dem robusten Stahlrohrrahmen ist sie ein echter Hingucker. Angetrieben von einem überarbeiteten 648-ccm-Parallelzweitakter mit 48 PS, bietet das Motorrad Fahrspaß pur – ideal für Retro-Fans, die Wert auf zuverlässige Performance legen. Weitere Informationen finden Sie auf www.royalenfield.com

05

Pebble Flow – der vollelektrische Camper mit smartem Komfort

Der vollelektrische Camper Pebble Flow macht das Camping einfacher und stressfrei. Mit einer magischen Kupplung koppelt er automatisch an und verfügt über motorisierte Räder, die per App ferngesteuert werden können – ideal fürs rückwärts Einparken. Die InstaCamp-Funktion richtet das Camp vollautomatisch ein: Nivellierung, Stabilisatoren, Treppe, Markise, Thermostat und Beleuchtung starten auf Knopfdruck. Angetrieben wird der minimalistische Innenraum von einer 45-kWh-Batterie, die durch ein 1.000-Watt-Solarpanel aufgeladen wird – perfekt für netzunabhängiges Camping. Auch als zusätzlicher Wohnraum zuhause einsetzbar. Weitere Informationen finden Sie auf <https://pebblelife.com>

06

Tesoro X von Cannondale – Der robuste Begleiter für Stadt und Abenteuer

Das sportliche E-Trekkingbike Tesoro X vereint robustes Design mit innovativer Technik. Mit seinem smarten SmartForm C1 Aluminiumrahmen, der 100-mm-Federgabel und den griffigen Allterrain-Reifen meistert es mühelos jede Strecke – egal ob Pendleroute, Langstrecke oder Erkundungstour. Ausgestattet mit dem kraftvollen Bosch Performance Line CX Antrieb, einem 750-Wh-Akku und bis zu 175 km Reichweite bringt Sie das Tesoro X sicher durch den Großstadtschlingel und weit hinaus ins ereignisreiche Hinterland. Weitere Informationen finden Sie unter www.cannondale.com und auf www.biciterraneo.com oder im Shop in Torre del Mar-Málaga

06



03

Miasun – Ihr tragbares Strandzelt von Fatboy

Schaffen Sie Ihren eigenen Schatten in nur 90 Sekunden – mit dem leichten Miasun-Strandzelt von Fatboy. Mit knapp über einem Kilo passt es in jede Tasche oder jeden Koffer und darf sogar als Handgepäck mit auf Reisen. Dank faltbarer Aluminiumstangen und einem Baumwolltuch, das in verschiedenen Farben und Mustern erhältlich ist, lässt sich das Zelt kinderleicht aufbauen. Es bietet etwa 3 m² Schatten und Platz für zwei Erwachsene und zwei Kinder. Zudem stehen Ihnen drei verschiedene Aufstellmöglichkeiten zur Verfügung.

Weitere Informationen finden Sie auf www.fatboy.com

Temerario

*Lamborghini's Meisterstück
zwischen Adrenalin und Alltag*







Mit dem Temerario bringt Lamborghini einen Supersportwagen auf die Straße, der Maßstäbe setzt – in Technik, Klang, Design und Emotion. Ein V8-Biturbo-Hybrid, der 920 PS entfesselt, begleitet von einem Sound, der unter die Haut geht. Und doch zeigt er sich im Alltag komfortabel, digital vernetzt und bereit für jede Kurve.

Antrieb mit Gänsehautgarantie

Im Herzen des Temerario arbeitet ein neu entwickelter 4,0-Liter-V8 mit Biturbo-Aufladung. Anders als viele Turbomotoren alter Schule liefert dieser V8 nicht nur rohes Drehmoment, sondern auch Drehfreude bis 10.000 Umdrehungen – ein Wert, den man sonst nur aus dem Motorsport kennt. Allein der Verbrenner leistet 800 PS, das Hybridsystem aus drei Elektromotoren (zwei an der Vorderachse, einer im Getriebe) bringt die Systemleistung auf imposante 920 PS.

Was auf dem Papier beeindruckt, fühlt sich auf der Straße schlicht atemberaubend an. Von 0 auf 100 km/h geht es in nur 2,7 Sekunden, die Höchstgeschwindigkeit liegt bei über 340 km/h. Dabei wirkt der Temerario keineswegs nervös, sondern souverän – wie ein italienischer Grandseigneur mit Adrenalinschub.

Stephan Winkelmann, CEO von Automobili Lamborghini, nennt den Temerario „eine echte Fuoriclasse“ – ein Fahrzeug der Extraklasse, das technische Innovation mit stilistischer Konsequenz vereint. „Mit dem Temerario haben wir ein wichtiges Kapitel in unserer Elektrifizierungsstrategie abgeschlossen. Lamborghini ist damit die erste Luxusautomobilmarke mit vollständig hybridisierter Baureihe.“

Klangskulptur mit 10.000 Touren

Wer glaubt, ein Hybrid sei leise, hat den Temerario noch nicht erlebt. Der neu entwickelte Motorsound ist nicht einfach laut – er ist komponiert. Subtile Vibrationen, steigende Amplituden, ein Crescendo bis 10.000 U/min – das Klangbild ist so raffiniert abgestimmt, dass es nicht nur Gänsehaut erzeugt, sondern ein körperlich spürbares Erlebnis bietet. Die flache Kurbelwelle trägt zur Klangcharakteristik ebenso bei wie ein aktives Auspuffsystem, das sich je nach Fahrmodus anpasst. Im leiseren Stadtmodus summt der Temerario elektrisch durch die Gassen. Im Corsa-Modus hingegen schreit er seine DNA heraus – roh, emotional, unverkennbar Lamborghini.



Tel.: (+34) 952 867 068
C/ Juan de la Cierva, 2,
29640, Marbella



Tel.: (+34) 649 360 848
www.vip-marbella.com
info@vip-marbella.com



Mercedes-Benz 6.0 32V Brabus
Brabus Komplettumbau, ab EZ. - 120.000 km – Designo Innenausstattung Grün- Perfekter Sammlerzustand
Preis : 49.999€



Jaguar E-Type 3.8L Series 1
Baujahr 1962 – VOLLRESTAURIERUNG
Preis 159.999€



Aston Martin Vanquish S – 604PS
EZ. 2016 - 42.000 km - Volllausstattung
Preis : 199.999€



Porsche 911 991 Carrera Cabrio
EZ. 09/2015 - 90.000 Km - Gute Ausstattung
Preis: 82.999€



Audi e-tron GT RS 650 PS
MODELL 2023 - 8.000 km
VOLLAUSSTATTUNG - NEUPREIS 170.000€
Preis: 79.999€



Porsche 911 996 Turbo Cabrio
Baujahr 2003 – 1 Hand
107.000 KM – Deutsche Erstausslieferung
Preis: 52.999€



Bentley Continental GTC V8S - EZ. 2015
-27.000 Km - Sehr gute Ausstattung
Preis: 99.999€



Bentley Continental GTC W12 FIRST EDITION
EZ. 2020 - 11.000 km
Preis 249.999€



Volkswagen KLASSEN VIP Van
Baujahr 2014 - 120.000 km
Neupreis 250.000€
Preis: 59.999€



BMW M8 Competition Cabrio, 625PS
EZ. 2019 - 22.000 Km
Preis: 99.999€



BMW 750Li X-Drive - M-Paket
Bj. 2017 - 94.000 Km
Preis: 36.999€



Design: Wie ein Kampfflugzeug mit Straßenzulassung

Das Design des Temerario ist eine neue Interpretation der Lamborghini-DNA – kantig, radikal und gleichzeitig reduziert. Klare Linien, kurze Überhänge, markante Lufteinlässe und eine „Haifischsnase“ formen eine Silhouette, die bereits im Stand Geschwindigkeit ausstrahlt. Die neue hexagonale Lichtsignatur ist mehr als ein Stilmittel – sie ist ein Erkennungszeichen.

Der Heckbereich vereint Motorsporttechnik mit Eleganz: Ein feststehender Spoiler, ein diffuser Luftauslass und integrierte Endrohre zeugen von einer Aerodynamik, die nicht nur optisch wirkt, sondern tatsächlich 103 % mehr Anpressdruck generiert als beim Vorgänger. Mit dem optionalen Leichtbaupaket steigt dieser Wert sogar auf 158 %. Kein Detail ist zufällig, alles folgt einer performanten Logik.

Innenraum: „Feel like a pilot“ – neu definiert



Im Cockpit des Temerario fühlt man sich nicht wie in einem Auto, sondern in einer hochpräzisen Maschine. Der Pilot sitzt tief, das Lenkrad ist steil und direkt, die Mittelkonsole schlank. Drei große Displays – für Fahrer, Copilot und zentral – sorgen für eine klare Aufteilung von Fahr-, Infotainment- und Telemetriedaten. Dabei kombiniert Lamborghini physische Bedienelemente mit digitalen Oberflächen – eine Hommage an klassische Sportwagen und ein Statement gegen sterile Touchwelt.

Die neuen Sitze bieten serienmäßig Komfort und Seitenhalt, optional sind sie als Carbon-Doppelschalen verfügbar – wie ein



Maßstab für die Rennstrecke. Die Materialien? Leder, Alcantara, Carbon – hochwertig, spürbar, Lamborghini.

Fahrmodi & Fahrdynamik: 13 Wege zum Rausch

Der Temerario bietet insgesamt 13 kombinierbare Fahrmodi. Die Bandbreite reicht vom elektrischen Stadtmodus (Città) über Strada, Sport und Corsa bis hin zu „Corsa Plus“ mit deaktivierter Traktionskontrolle. Hinzu kommen drei neue Modi zur Steuerung des Hybridsystems: Recharge, Hybrid und Performance. Wer den Sportmodus aktiviert, erlebt eine messerscharfe Reaktion, direktes Drehmoment und den charakteristischen V8-Sound in seiner reinsten Form.

Ein Highlight: der einstellbare Drift-Modus. Über das Lenkrad kann der Fahrer drei Stufen wählen – vom leichten Heckschwenk bis zum vollen Querschlagen. Perfekt abgestimmt auf das e-4WD-System mit Torque Vectoring.

Digitales Ökosystem: Trackdaten, Kameras, App-Integration



Mit dem neuen Lamborghini-Vision-Unit-System (LAVU) geht der Temerario weit über klassische Konnektivität hinaus. Drei integrierte Kameras zeichnen Fahrten auf – außen, innen und frontal – und speichern sie über den „Memories Recorder“. Die „Telemetry 2.0“-Funktion analysiert Trackdaten in Echtzeit und speichert sie für spätere Auswertungen. Alles steuerbar per Touch, Lenkrad oder App.

AUTOVERMIETUNG IN TORRE DEL MAR



Avda. Antonio Toré Toré
Edif. California, 13 Bajo E
29740 Torre del Mar
Tel./Fax: 0034 / 952 54 07 41
Mobil: 687 334 978
E-mail: autosdeli@yahoo.es

PRIVATVERKAUF



Mercedes-Benz SL 350 Cabrio (2009)

Nur 48.000 km. V6 3.5L, Automatik, Hardtop, top Zustand. Zeitlose Eleganz offen genießen.

32.900€

+34 695 549 023 – Jetzt anrufen!

TALLERES MAXICAR

AN*- UND VERKAUF VON GEPFLEGTEN
GEBRAUCHTWAGEN

***auch mit deutschen Kennzeichen**

Tel.: (+34) 952 558 619

Tel.: (+34) 638 520 186  (+34) 609 131 062 

www.maxicarautos.com

C/ Julio Romero de Torres, 2, Pol. Ind. La Pañoleta,
29700 Vélez-Málaga



Versicherungen aller Art



Deutschsprachige Beratung durch:

Nathalie López Doms
Vertretung Reale Seguros
Avda. Andalucía 36, 4b (Neben Don Pedro)
29740 TORRE DEL MAR / Málaga



951 214 587

696 908 792

ar.torredelmar@reale.es



Wir bieten all das, was Sie von einer Autovermietung erwarten können. Darüber hinaus haben wir uns im Laufe der Jahre auf behindertengerechte Fahrzeuge spezialisiert. Wir verfügen über 3 Großraumfahrzeuge, in denen Personen in Rollstühlen mitfahren können. Diese Fahrzeuge können mit dem normalen Autoführerschein gefahren werden und wochen- oder tageweise gemietet werden. Die Fahrzeuge sind ausgelegt für 3 Personen plus Rollstuhl, 5 Personen plus Rollstuhl und 6 Personen plus Rollstuhl. Wir haben darüber hinaus im Laufe der Zeit Kontakte zu behindertengerechten Hotels geknüpft, in denen behinderte Menschen einen schönen Urlaub zusammen mit ihrer Familie verbringen können. Ausführliche Informationen erhalten Sie in unserem Büro.

Bei uns gibt es keine Haken und Ösen bei der Fahrzeugvermietung. Der von uns angegebene Mietpreis ist der Endpreis. Kilometerbegrenzung und Aufschläge für Benzin etc. gibt es bei uns nicht. Zu unseren

Fragen Sie nach einem unverbindlichen Angebot für einen Mietwagen



weiteren Serviceleistungen gehören zum Beispiel: Fahrradvermietung, 24 Stunden Flughafenshuttle, Import und Überführung von Fahrzeugen, Umschreibung von spanischen KFZ beim Kauf. Ausführliche Informationen zu Preisen und Serviceleistungen erhalten Sie in unserem Büro in Caleta de Vélez.

Rent a Car Caleta
Avenida Andalucía 149 D
29751 Caleta de Vélez Málaga
+34 952 511 293 / +34 606 435 195
www.rentacarcaleta.com
info@rentacarcaleta.com



Über die „Lamborghini Unica“-App lässt sich der Temerario auch fernsteuern – Türen öffnen, Standort orten, Batterie prüfen. Wer will, kann seine Herzfrequenz via Apple Watch mit der Telemetrie verknüpfen – ein Gimmick für echte Performance-Enthusiasten.

Alltag? Kein Problem.

So radikal der Temerario wirkt, so überraschend alltagstauglich zeigt er sich. Die neue Aluminium-Spaceframe-Karosserie ermöglicht nicht nur extreme Torsionssteifigkeit, sondern auch spürbar mehr Platz im Innenraum. Kopffreiheit, Beinfreiheit und Sicht wurden optimiert. Auch Fahrer mit zwei Metern Körpergröße – samt Helm – finden bequem Platz. Der vordere Kofferraum fasst 112 Liter, hinter den Sitzen ist weiterer Stauraum vorhanden.

Und das Hybridkonzept? Die Batterie mit 3,8 kWh lässt sich per Haushaltssteckdose oder Ladesäule (bis 7 kW) in 30 Minuten laden – oder durch Rekuperation während der Fahrt in nur sechs Minuten. Selbst bei entladener Batterie bleibt volle Leistung dank der intelligenten Antriebsverteilung erhalten.

Individualität – bis ins letzte Detail

Mehr als 400 Farben, zwei exklusive Launch-Lackierungen (Blu Marinus & Verde Mercurius), Carboneile innen wie außen, drei Felgendesigns, Komfortsitze mit 18-facher Verstellung – Lamborghini macht beim Temerario keine Kompromisse in puncto Individualisierung. Das optional erhältliche „Alleggerita“-Paket spart über 25 Kilogramm Gewicht ein, erhöht die Aero-Werte und verleiht dem Supersportler noch mehr Präzision.

Auch beim Soundsystem bleibt Lamborghini seinem hohen Anspruch treu: Sonus faber aus Vicenza liefert eine Audioanlage, die italienisches Klangdesign mit High-

End-Technik verbindet – für den passenden Soundtrack auf jeder Strecke.

Ein echter Lamborghini – neu gedacht

Der Temerario ist nicht nur der neue Supersportwagen von Lamborghini. Er ist ein technologisches Meisterwerk, das brutale Performance mit digitaler Intelligenz, ikonisches Design mit Alltagstauglichkeit und den unverwechselbaren Lamborghini-Spirit mit nachhaltiger Antriebstechnologie verbindet. Kein Nachfolger, kein Ableger – sondern ein echter Charakter.

Wer ihn fährt, spürt: Hier wurde nichts dem Zufall überlassen. Der Temerario ist ein Statement. Für Fahrer. Für Ästheten. Für jene, die nicht nur schnell, sondern besonders unterwegs sein wollen.

Fotos - Copyright © 2025 Automobili Lamborghini S.p.A.

Text - Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©





BOSCH



BICITERRANEO 1.0

BESTER PREIS - BESTER SERVICE - BESTE QUALITÄT

ELECTRIC BIKE
THE NEW FREEDOM



Genießen Sie den Sommer mit einem neuen E-Bike Große Auswahl an E-Bikes und Road – Bikes

Biciterraneo 1.0

E-Bike - Road Bike Store

Calle Pintor Cipriano Maldonado, 1

29740 Torre del Mar, Málaga

biciterraneo@gmail.com

Tel.: (+34) 952 547 484



www.biciterraneo.com



WAS WANN WO

Vier Metropolen, in denen Sie etwas erleben können

Ob Klang, Kunst oder Kulinarik – Spaniens Metropolen laden in diesem Sommer und Herbst zu einem Fest der Sinne ein. Zwischen modernen Designmessen, traditionsreichen Stadtfesten und internationalen Musikbühnen entfaltet sich der urbane Reiz auf besonders lebendige Weise. Eine ideale Zeit, um Kultur und Lebensfreude unter südlicher Sonne zu erleben.

MADRID

Der Kulturkalender Madrids ist diesen Sommer randvoll mit Veranstaltungen. Die Noches del Botánico (**4. Juni bis 31. Juli**) ist eine Open-Air-Konzertreihe in den Königlichen Botanischen Gärten der Stadt. Das diesjährige Line-up umfasst ein All-Star-Aufgebot internationaler Künstler – darunter Van Morrison, Morrissey, Chaka Khan, Brandi Carlile und Herbie Hancock.

Madrid Pride, eine der größten LGBTQ+-Feiern Europas, begann am **27. Juni** im Stadtteil Chueca und gipfelt in einer bunten Parade am **5. Juli**.

Für Fans moderner Popmusik ist das Kalorama Festival (20. bis 21. Juli) im Stadion Caja Mágica ein Highlight. Auf der Bühne stehen u. a. die Pet Shop Boys, Scissor Sisters und Azealia Banks.

Tipp: Ab Sommer 2025 öffnet die Real Armería im Königlichen Palast nach umfassender Renovierung wieder ihre Tore. Die Sammlung gilt als eine der bedeutendsten Waffensammlungen Europas und bietet einen faszinierenden Einblick in die Geschichte der spanischen Monarchie.

Foto - © 2025 Adobe



Danish Hair Design

Lenette Stokholm

(Ich spreche Deutsch)

Av. De Andalucia 32
29740 Torre Del Mar

📞 **692 103 907**

Öffnungszeiten: Di.-Fr.
Montag geschlossen.
Nur nach Terminvereinbarung



www.danishhairdesign.com

Mail: ls@danishhairdesign.com



Übersetzungen / Sprachkurse
von Muttersprachler,
Begleitungen zu Behörden,
Notar, Ärzte etc.
Spanischkurse
Telf.: 628 732 878
Email: estilo@estilo1221.com
Valentín García



Düsseldorfer Kö-Friseur
Frank Engel empfängt Sie
im modernen Ambiente

Urb. Costa del Oro, 1
local 14, Torrox-Costa
Telf.: **952 532 271**



DEUTSCHER FACHARZT: Dr. Wolfgang Kleimeier.
Krankheiten von Blase, Nieren, Prostata, Geschlechts-
krankheiten, Krebsvorsorge, Onkologie, Tumornach-
sorge, Operationen, Psychotherapie, Hausbesuche.
CLINICA UROLOGICA DE MARBELLA, Avda. Ricardo
Soriano 36, 29601 Marbella
Tel.: +34 952 863 642, **Mobil:** +34 670 620 544.
Mail: info@clinica-urológica.eu
WhatsApp: (+34) 679 065 410



Wir suchen deutschsprachige Paare, Familien und
Einzelpersonen in Spanien, mit pädagogischem oder
handwerklichem Hintergrund, die interessiert daran sind,
im Rahmen einer pädagogischen Jugendauslands-
hilfeeinrichtung einen Jugendlichen im eigenen Haushalt
aufzunehmen oder abwechselnd mit einem Kollegen in der
Gruppe zu betreuen. Bei Interesse bitte Lebenslauf mit
Lichtbild und Anschreiben an e-mail:
projektleitung@projektarcoiris.de
www.projektarcoiris.de

DNCS



**DEUTSCHSPRACHIGE
NACHBARSCHAFTSHILFE**





Eine helfende Hand.

www.dncs.es  info@dncs.es

DU BIST NICHT ALLEIN!

Wenn Du Opfer von Gewalt gegen Frauen bist,
oder einfach nur Fragen zu diesem Thema hast, dann

Ruf die **GRATIS FRAUEN-BERATUNGSNUMMER**
der andalusischen Verwaltung an:

900 200 999
24-Stunden Service – 46 Sprachen



RESIDENTENBÜRO - frd@mijas.es
AMT FÜR GLEICHSTELLUNG UND FÖRDERUNG
cmujer@mijas.es

GEMEINDE MIJAS
www.mijas.es



SOROPTIMIST INTERNATIONAL COSTA DEL SOL
soroptimist.costadelsol@gmail.com
www.soroptimist.es



INSTITUT FÜR FRAUEN IN ANDALUSIEN
cmujer.malaga.lam@juntadeandalucia.es
ANDALUSISCHE PROVINZREGIERUNG
www.juntadeandalucia.es/institutodelamujer.es

KLIMACENTRO

IHR FACHBETRIEB SEIT 1987
FÜR PHOTOVOLTAIK & KLIMAANLAGEN

Avd. Andalucia 57 - Torre del Mar (Málaga) 📞 **608 017720** 📠 **952 540786**



www.KLIMACENTRO.com



MÁLAGA

Die alljährliche **Feria de Agosto (16. bis 23. August)** ist ein ausgelassenes Fest, das traditionelle andalusische Kultur mit moderner Lebensfreude verbindet. Tagsüber herrscht im historischen Zentrum Volksfeststimmung mit Tänzen auf den Straßen, Reiterparaden und regionalem Süßwein. Nachts verlagert sich das Geschehen auf den Festplatz Cortijo de Torres mit Fahrgeschäften, Feuerwerk, Essensständen und Konzerten bis in die frühen Morgenstunden. Málaga zeigt sich hier von seiner lebensfrohen, traditionsreichen Seite – ein Erlebnis für alle Sinne.

Kulinarischer Tipp: Probieren Sie während der Feria unbedingt *berenjas con miel* – frittierte Auberginen mit Zuckerrohrhonig – ein lokaler Favorit, der süß und herzhaft zugleich ist.

Kunstliebhaber aufgepasst: Das **Museo Carmen Thyssen Málaga** präsentiert seit **31. März bis 14. September 2025** die Ausstellung **Pintura liberada**. Diese zeigt großformatige Werke spanischer Künstler der 1980er Jahre, die eine neue Ära der figurativen Malerei einläuteten und die kreative Freiheit nach dem Ende der Diktatur widerspiegeln.



Foto - Pintura Liberada - © 2025 Museo Carmen Thyssen Málaga

VALENCIA

In diesem Herbst steht Valencia mit der Rückkehr der **Feria Hábitat València (29. September bis 2. Oktober)** erneut im Mittelpunkt der Designwelt. Die Veranstaltung zählt zu den führenden Messen für Innen- und Produktdesign in Europa und zieht über 600 Marken und 25.000 Fachleute für vier Tage zukunftsweisender Kreativität an. Zu den Höhepunkten gehören Präsentationen nachhaltigen Designs, aufstrebende spanische Talente und immersive Installationen in der ganzen Stadt.

Im Oktober feiert die Gastronomie mit der **Gastrónoma (26. Bis 28. Oktober)**, einer Messe für mediterrane Küche, ihren Höhepunkt. Die Veranstaltung findet im Feria-Valencia-Komplex statt und bietet Live-Kochshows von Sterneköchen, Weinverkostungen, Märkte für regionale Produkte sowie ein Programm mit Workshops und Podiumsdiskussionen – zugeschnitten sowohl auf Fachpublikum als auch leidenschaftliche Feinschmecker.

Tipp für die ganze Familie:

Wer zwischen den Messetagen oder kulinarischen Höhepunkten Zeit für Kultur und Unterhaltung sucht, sollte der **Ciudad de las Artes y las Ciencias** einen Besuch abstatten. Das futuristische Ensemble aus Museen, Kinos, interaktiven Ausstellungen und dem größten Aquarium Europas (L'Oceanogràfic) begeistert Jung und Alt. Ob Naturwissenschaft, Technik, Tierwelt oder avantgardistische Architektur – hier erlebt man Valencia von seiner visionären Seite.



Foto - Ciudad de las Artes y las Ciencias - Pixabay - Luca

Möchten Sie ein Motorboot zur freien Verfügung?!? Das ganze Jahr?



ENJOY BOAT

CLUB DE NAVEGACIÓN · CHARTER



ENJOY BOAT war von Anfang an auf Bootsvermietung spezialisiert. Viele Familien und Freunde aus dem nautischen Bereich waren frustriert über die hohen laufenden Kosten für ihre eigenen Boote – Liegeplatz, Wartung, Versicherung ... und das, obwohl sie diese meist nur an wenigen Tagen im Jahr nutzen konnten. Um genau dieses Problem zu lösen, wurde der **ENJOY BOAT-CLUB** vor vielen Jahren ins Leben gerufen – ein innovatives Nutzungsmodell für Motorboote.

Ein Boot zur ganzjährigen Nutzung ab 2.800 € + MwSt. – ohne versteckte Kosten (Treibstoff nicht inbegriffen).

So FUNKTIONIERT es

1

Boot aussuchen

2

Abfahrtszeit auswählen

3

Genießen

BONUS 10 – Flexibel sparen

10 Fahrten à 5 Stunden zum Sonderpreis von nur 1.750 €*! Nutzbar flexibel vom 1. Oktober bis 31. Mai – ganz nach Ihrem Wunsch. (*zzgl. MwSt.)

Unsere Motorboote z.B.:

Quicksilver Activ 605 Open
FRIDA, ALMA, LINDA, ABRIL, BELLE



7 P. 150cv

Quicksilver Activ 875
Sundeck ALBORÁN



12 P. 500cv

NEU

Nireus CL 620 AIRE



10 P. 175cv

NEU

Fibrafort 272 GTO
CLEOPATRA



12 P. 350cv

VERMIETUNG



Bootsverleih
Miete mit u. ohne Skipper
Enjoy Boat-Club

AKTIVITÄTEN



Wassersport
Junggesellenabschiede
Ausflüge
Schnorchelausflüge

SERVICE



Navigationslizenzen
Motorwartung
Boottransport
Nautisches-Management

Wenn Sie möchten, dass Ihr Tag unvergesslich wird, setzen Sie sich mit uns in Verbindung.



(+ 34) 642 00 96 16 auch



Puerto de Caleta de Vélez 29751 Caleta de Vélez (Málaga)

www.enjoyboat.net





SEVILLA

In diesem Herbst feiert Sevilla die Premiere des Festival Sevilla **Ciudad de Ópera (25. September bis 12. Oktober 2025)**, das sich künftig im Zweijahresrhythmus mit der renommierten Biental de Flamenco abwechseln wird.

Das Festival erinnert an zwei bedeutende Jubiläen: den 150. Jahrestag der Uraufführung von Carmen und den 250. Geburtstag des in Sevilla geborenen Tenors Manuel García. Die Aufführungen finden an ikonischen Orten wie dem **Real Alcázar** und dem **Teatro de la Maestranza** statt und umfassen Kammeropern wie I Tre Gatti, Liederabende mit dem Tenor Ismael Jordi und eine große Inszenierung von Carmen.

Abendlicher Tipp: Besuchen Sie das **Metropol Parasol**, auch bekannt als „**Las Setas**“, für einen atemberaubenden Blick über die Stadt. Die hölzerne Struktur bie-

tet nicht nur eine beeindruckende Architektur, sondern auch einen idealen Ort, um den Sonnenuntergang zu genießen.

Egal, ob Sie die pulsierende Energie von Madrid erleben, die historische Atmosphäre von Sevilla genießen, die Design- und Kulinarikszene in Valencia entdecken oder in Málaga in ein farbenfrohes Fest eintauchen – Spaniens Städte bieten für jeden Geschmack das perfekte Erlebnis. Lassen Sie sich von den vielfältigen Veranstaltungen, kulturellen Höhepunkten und lokalen Besonderheiten verzaubern. Planen Sie Ihren Besuch in eine dieser Metropolen und tauchen Sie ein in das lebendige Herz Spaniens, das auch diesen Sommer und Herbst wieder mit unvergesslichen Momenten lockt.

¡Felices viajes y fiestas! - Viel Spaß bei Reisen und Festen!

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©





KREUZFAHRTEN



FLÜGE



URLAUBSREISEN

Ihr schwimmendes Hotel wartet auf Sie!

**Ab Málaga starten Kreuzfahrten zu
traumhaften Mittelmeerzielen
- ganz bequem und rundum organisiert.**



**Lernen Sie neue Menschen kennen,
genießen Sie gutes Essen, Shows und
kulturelle Ausflüge.**

- GANZ IN IHREM RHYTHMUS -



Loymer Reiseclub*

Der Club der Menschen und Kulturen zusammenbringt

UM IN GUTER GESELLSCHAFT ZU REISEN

Genießen Sie neue Möglichkeiten, Kontakte zu knüpfen und neue Freunde zu treffen

für alles rund ums Reisen schauen Sie doch auf unserer Website vorbei

www.costadelsol-online.com

Terminvereinbarung



(+34) 657 957 402

info@loymertravel.com



**Av. Duque de Ahumada 19
29740 Torre del Mar - Málaga**

CIF: B93508174

CIAN: 296591-3

WIR SPRECHEN DEUTSCH



All-inclusive-Segeln an der Costa Tropical – mit Sailnplay aufs Meer hinaus

Was als Geburtstagsgeschenk begann, wurde für Mike Shaw Roberts zum Wendepunkt im Leben. Im Jahr 2010 schenkte ihm seine Familie eine Segeltour – und auf dieser entdeckte er nicht nur seine Leidenschaft fürs Meer, sondern auch eine Chance: Der Skipper schlief während der Fahrt immer wieder ein. „Ich bot meine Hilfe an“, erinnert sich Mike. Aus einem Tag pro Woche wurden bald zwei, dann drei – bis er schließlich das Boot und das kleine Charterunternehmen übernahm.

Heute ist aus dieser Entscheidung Sailnplay.com geworden – eines der beliebtesten und familienfreundlichsten Segelangebote an Spaniens Costa Tropical. Aus einem einzigen Segelboot ist inzwischen eine kleine Flotte mit zwei exklusiven Yachten geworden: ein luxuriöser Lagoon 380 Katamaran und eine Rodman 38 Motoryacht stehen bereit für unvergessliche Erlebnisse auf dem Wasser.

Das Publikum ist längst international: Nicht nur Gäste aus Großbritannien, sondern aus aller Welt buchen die ganzjährig angebotenen Touren, die durch ihre persönliche Betreuung, Mehrsprachigkeit und das Rundum-sorglos-Paket überzeugen.

Das versteckte Juwel des Südens

Seine Basis wählte Mike mit Bedacht: die Marina del Este bei La Herradura. Eingebettet zwischen Klippen und kleinen Buchten liegt dieser Naturhafen wie ein Geheimtipp – ruhig, geschützt und landschaftlich einmalig. Selbst bei Wind finden sich geschützte Ankerplätze, an denen



man in entspannter Atmosphäre frühstücken, lunchen oder den Sonnenuntergang genießen kann. Immer mit dabei: gut gekühlter Cava, ein frischer Obstteller und kleine lokale Köstlichkeiten.

Die Region zwischen Motril, Nerja und Granada gilt als eine der abwechslungsreichsten Küstenlandschaften Andalusiens – eine Mischung aus Fischerdörfern, Rückzugsorten für Aussteiger und internationalen Gästen, von denen einige sogar eigens aus Marbella anreisen, nur um hier an Bord zu gehen.

Segeltörn mit Delfinen – und manchmal sogar Walen

Ein typischer Törn mit Sailnplay dauert etwa vier Stunden. Nach der herzlichen Begrüßung heißt es: Segel setzen und Kurs auf die Wasserfälle bei Maro nehmen. Mit etwas Glück begleiten Delfine das Boot – und ab und an lässt sich sogar ein Buckelwal blicken.

Vor Anker in einer stillen Bucht stehen Paddleboards bereit, zum Schnorcheln geht's direkt vom Boot ins Wasser. Das Mittagessen wird an Bord serviert – alles ist im Preis enthalten: Essen, Getränke, Ausrüstung, Treibstoff und die Crew.

„Unsere Gäste sind so vielfältig wie das Meer selbst – Familien, Paare, Freundesgruppen oder Firmen. Einen besonders unvergesslichen Moment bescherte uns der Nudistenclub vom Playa de Cantarriján“, erzählt Mike lachend. „Schon im Hafen legten sie ihre Kleidung ab – wir mussten sie erst einmal zum Anziehen überreden, bis wir die Marina verlassen hatten. Sie buchen jedes Jahr wieder bei uns!“

Neu ab 2025: Sonnenuntergang, Kayak & Meer

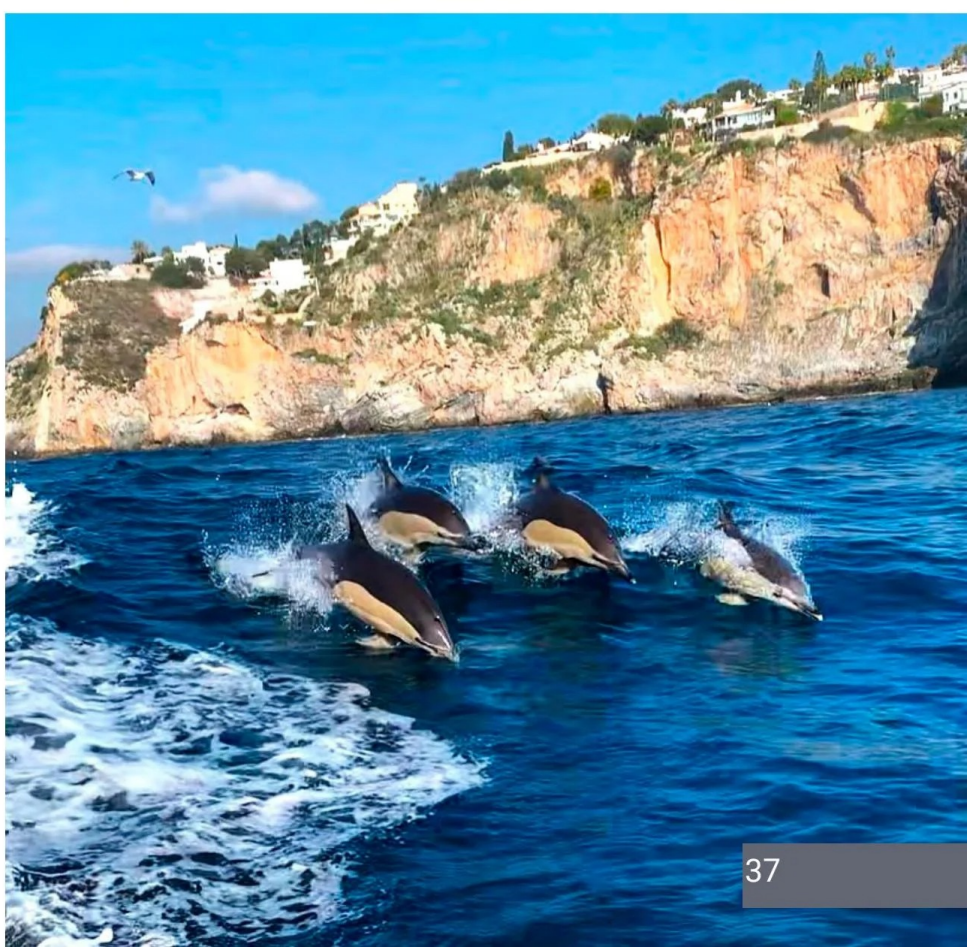
Diesen Sommer dürfen sich Gäste auf neue Angebote freuen: Zweistündige Sunset Cruises mit Badestopps und Drinks finden künftig immer dienstags, donnerstags und sonntags statt – bis Mitte September. Außerdem gibt es neu geführte Kajaktouren entlang der Felsküste mit versteckten Stränden und spektakulären Kalksteininformationen – die perfekte Ergänzung zum Segeltrip.



Information & Reservierung:

Tel. (+34) 669 118 816

Puerto Deportivo Punta de la Mona
18697 La Herradura, Almuñécar



ANDALUSIENS ANDERE STRÄNDE – ENTDECKUNGEN ABSEITS DES TRUBELS

Wer Ruhe, Natur und ein ursprüngliches Stranderlebnis sucht, findet entlang der andalusischen Küsten wahre Rückzugsorte. Oft etwas abgelegen, teils nur zu Fuß erreichbar oder durch Naturschutzregelungen geschützt, bieten diese Strände eine wohlthuende Alternative zu den oft überlaufenen Badeorten. Sie eröffnen neue Perspektiven auf die Küste – weit entfernt vom Lärm des Massentourismus und voller authentischer Momente.







Foto - Playa de Bolonia - © 2025 Adobe

Stille Strände in der Provinz Cádiz – Atlantikzauber an der Costa de la Luz

Die Costa de la Luz in der Provinz Cádiz offenbart eine Küstenlandschaft, die mit ihrer Weite, dem goldenen Sand und der unberührten Natur beeindruckt. Abseits der bekannten Badeorte finden sich Strände, die selbst in der Hochsaison Ruhe und Authentizität bieten.

Ein herausragendes Beispiel ist der **Playa de Bolonia** bei Tarifa. Dieser Strand besticht durch seine imposante Düne, die als Naturdenkmal gilt, sowie die angrenzenden Ruinen der römischen Siedlung Baelo Claudia. Die Kombination aus kulturellem Erbe und natürlicher Schönheit macht Bolonia zu einem einzigartigen Ort für Erholungssuchende.



Foto - Baelo Claudia - Freezone Pedro Alazar



Foto - Apartamentos - La-Residencia - Tarifa ©

Tipp: Stilvoll übernachten in Tarifa

Nur 20 Minuten mit dem Auto entfernt vom Playa de Bolonia bieten die La Residencia Apartamentos in Tarifa eine stilvolle Unterkunft mit atemberaubendem Blick auf das Meer und die afrikanische Küste. Die 16 modern eingerichteten Apartments befinden sich in einem historischen Gebäude innerhalb der Stadtmauern und verfügen über eine Dachterrasse mit beheiztem Infinity-Pool, Sauna und Grillbereich. Die zentrale Lage ermöglicht es, sowohl die Altstadt als auch die Strände bequem zu Fuß zu erreichen. Ideal für Reisende, die Komfort und Authentizität schätzen.

Adresse: Calle Jesús 5, 11380 Tarifa, Cádiz

Telefon: (+34) 951 088 929

Web: www.laresidenciatarifa.com/apartamentos/

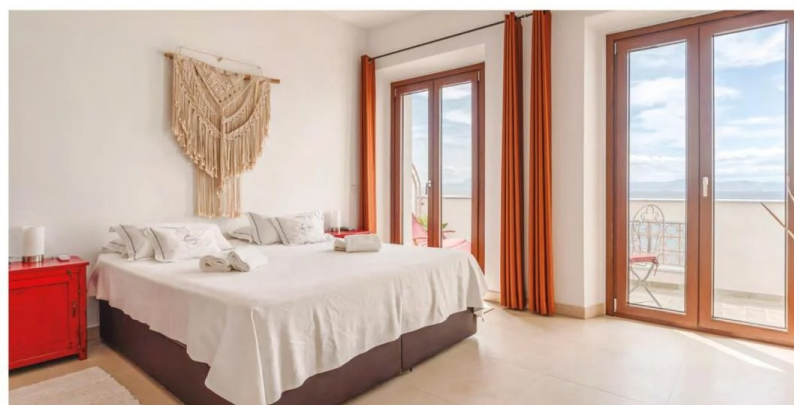
Wo Träume wahr werden



Früh buchen, mehr genießen!

Auf unserer Webseite warten ausgewählte Apartments mit Sommer-**Rabatt** auf Sie!

Jetzt reservieren und sparen.



Sauna, beh. Pool, Terrasse, komplett eingerichtete Küche, Parkplatz...

La Residencia Tarifa Apartamentos

HUNDE WILLKOMMEN

Tel.: (+34) 951 088 929

C. Jesús, 5, 11380 Tarifa, Cádiz

www.laresidenciatarifa.com/apartamentos



Weiter westlich liegt der **Playa de los Alemanes** bei Zahara de los Atunes. Eingebettet zwischen Felsen und Klippen, bietet dieser abgelegene Strand kristallklares Wasser und eine friedliche Atmosphäre. Sein Name erinnert an die Geschichte des Ortes, als deutsche Soldaten während des Zweiten Weltkriegs hier stationiert waren.

Der **Playa de la Barrosa** in Chiclana de la Frontera erstreckt sich über acht Kilometer und bietet sowohl gut erschlossene Abschnitte mit Promenade als auch ruhigere Bereiche, die von Dünen und Pinien gesäumt sind. Hier laden lange Spaziergänge ein, um den Blick über den Atlantik schweifen zu lassen.

In Conil de la Frontera findet sich der **Playa de Castilnovo**, ein naturbelassener Strandabschnitt, der besonders bei Ruhesuchenden beliebt ist. Die fehlende Infrastruktur und die weite Dünenlandschaft verleihen diesem Ort eine besondere Ursprünglichkeit.

Der **Playa de El Palmar** bei Vejer de la Frontera ist bekannt für seine entspannte Atmosphäre und beeindruckenden Sonnenuntergänge. Trotz seiner Beliebtheit bleibt der Strand weitläufig genug, um auch in der Hochsaison ruhige Plätze zu finden.

Nicht zu vergessen ist der **Playa de la Caleta** – ein Stadtstrand, der sich von den anderen, eher stillen Stränden unserer Auswahl unterscheidet. Doch gerade deshalb verdient er eine besondere Erwähnung. Gelegen im Herzen von Cádiz und eingerahmt von den historischen Festungen San Sebastián und Santa Catalina, bietet dieser kleine Strand eine einzigartige Kulisse: Hier badet man mit Blick auf Geschichte – ein Erlebnis, das es so nur in der ältesten Stadt Europas gibt. Gerade diese Verbindung aus Stadtleben, Kultur und Meer macht die Caleta zu einem besonderen Ort für ein Bad im Atlantik.

Diese Auswahl zeigt, dass die Provinz Cádiz mit ihrer Vielfalt an stillen Stränden und atmosphärischen Plätzen eine ideale Ergänzung zu unserem Artikel darstellt. Ob naturbelassene Buchten, historische Kulissen oder endlose Sandstrände – hier findet jeder seinen persönlichen Rückzugsort am Atlantik.



Foto - Playa de los Alemanes



Foto - Playa de la Barrosa - © 2025 Adobe



Foto - Playa de Castilnovo - Unsplash - Vladan Raznatovic



Foto - Playa de la Caleta

foundation for
information and
research on
marine
mammals



TARIFA

GLASBODENBOOT



respectful whale watching

tägliche Exkursionen zur Begegnung mit freilebenden
WALEN UND DELFINEN

ENTDECKEN SIE DIE FASZINIERENDE TIERWELT IN DER MEERENGE VON GIBRALTAR

Vor Tarifa, wo sich Atlantik und Mittelmeer vereinen, findet sich eine hohe Konzentration von Meeressäugern: **Grindwale**, **Pottwale**, **Schwertwale**, **Finnwale** und drei Arten von **Delfinen**. Kommen Sie mit unseren Meeresbiologen auf eines unserer Forschungsboote.

UNTERWASSER FENSTER

Das neue Boot firmm-Vision bietet Fenster, die die Beobachtung der Tiere unter Wasser ermöglichen.

PROFESSIONELLE FÜHRUNG

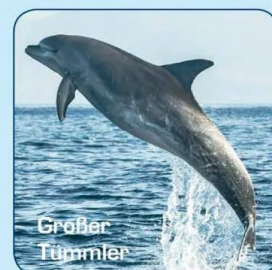
In Vorträgen vor den Ausfahrten werden Sie in 4 Sprachen (**Englisch**, **Spanisch**, **Deutsch** und **Französisch**) umfassend über die Meeressäuger informiert. Unsere Experten beantworten gerne alle Ihre Fragen.

GARANTIE

Dank 27 Jahren wissenschaftlicher Studien sichten wir auf 99% unserer Ausfahrten Meeressäuger. Sollten Sie dennoch einmal keine Wale oder Delfine zu sehen bekommen, können Sie an einer weiteren Ausfahrt teilnehmen.



Pottwal



Großer
Tümmler



firmm VISION

firmm® España

C. Alcalde Juan Núñez, 10

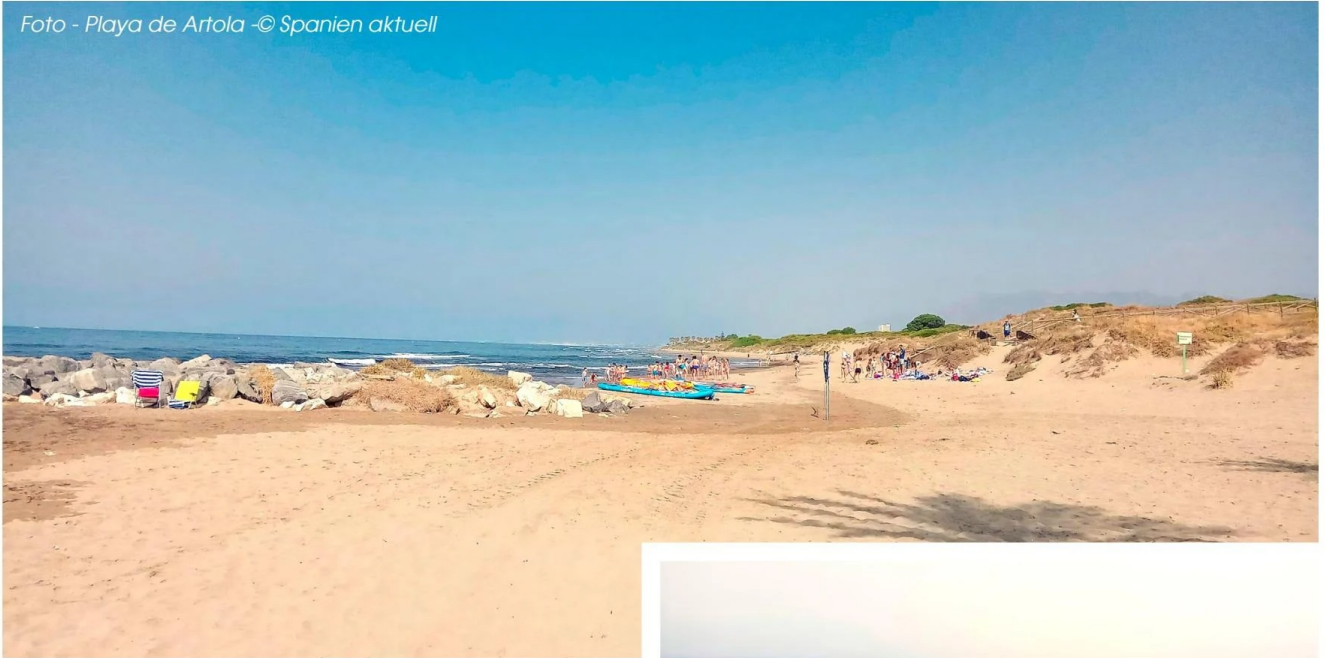
11380 Tarifa

Email: mail@firmm.org

Tel.: +34 956 62 70 08



www.firmm.org



Costa del Sol bis Cantarriján – Strandvielfalt zwischen Dünen, Naturbuchten und Familienzielen

Ein wahres Naturparadies erwartet Badegäste an der Playa de Artola – Cabopino in Marbella. Innerhalb des geschützten Naturgebietes der Artola-Dünen gelegen – seit 2001 offiziell als Naturdenkmal anerkannt – erstreckt sich dieser rund 1.200 Meter lange Strand über eine beeindruckende Dünenlandschaft mit einheimischer Vegetation. Der feine, goldene Sand, die weitläufige Natur und das Angebot an familienfreundlichen Strandabschnitten mit Liegestuhlverleih, Bars und Restaurants machen diesen Ort besonders vielseitig. Auch eine FKK-Zone ist vorhanden – ideal für alle, die ein naturnahes Stranderlebnis suchen.

An der östlichen Costa del Sol, zwischen Nerja und der Provinzgrenze zu Granada, liegt **die Cala del Cañuelo** im Naturpark Acentilados de Maro-Cerro Gordo. Der Zugang ist während der Sommermonate auf Shuttlebusse beschränkt, was die Bucht weitgehend vom Massentourismus abschirmt. Kristallklares Wasser und die von Klippen umrahmte Kulisse machen diesen Kies- und Sandstrand zum Paradies für Schnorchler und Naturfreunde.

Ganz in der Nähe befindet sich auch der **Strand von Cantarriján**, ebenfalls im Naturpark gelegen. Die Bucht ist zweigeteilt: Der erste Abschnitt ist offen für alle, der zweite – durch einen Felsvorsprung abgetrennt – ist ein beliebter Treffpunkt für FKK-Fans. Die entspannte Atmosphäre wird durch das direkt am Wasser gelegene **Restaurant La Barraca** ergänzt, das für seine Fischgerichte und Paella bekannt ist.

Geografischer Hinweis: Die Playa de Cantarriján liegt bereits in der Provinz Granada, gehört zur Gemeinde Almuñécar und befindet sich somit geographisch an der Costa Tropical – obwohl sie oft noch zur östlichsten Costa del Sol gezählt wird. Auch hier sorgt ein Shuttle für die Zufahrt in der Hochsaison.



Foto - Cala del Cañuelo - © Spanien aktuell



Foto - © Spanien aktuell



Foto - Playa Cantarriján - © Spanien aktuell

Restaurante
Padre Pio SEIT 2011
 SPANISCHE - ITALIENISCHE -
 BRASILIANISCHE KÜCHE - FUSION






Tel.: (+34) 633 70 14 49 u. WhatsApp
 Geöffnet: 12.30h bis 16h & 19.30h bis 23h - Mittwoch-Ruhetag
 Paseo Marítimo Levante 12 29740 Torre del Mar
www.restaurantepadrepio.com

TRATTORIA PINSERIA ACQUARIO





ITALIENSCHIE TRATTORIA - KÜCHE NON STOP
 TÄGLICH GEÖFFNET
Tel: (+34) 951 73556 
 Paseo Marítimo de Levante 6 (Copo)
 29700 Torre del Mar

Calle Gloria 11
 Nerja

LACAL
 NERJA

INFO & RESER.
 952 18 22 02

DAS RESTAURANT FÜR
 SPANISCHE REISSPEZIALITÄTEN




KÜCHE GEÖFFNET 13H - 22.30H | MONTAG RUHETAG



Costa Tropical – Entdeckungen rund um La Herradura

Die Costa Tropical zeigt sich in La Herradura von ihrer besonders reizvollen Seite. Der gleichnamige Strand – **Playa de La Herradura** – zieht sich in einer sanft geschwungenen Bucht über rund zwei Kilometer und bietet dunklen, feinkörnigen Sand sowie eine gepflegte Promenade mit Palmen, Cafés und Restaurants. Die Bucht ist windgeschützt und bietet daher angenehme Badebedingungen, auch für Familien mit Kindern. Trotz ihrer Beliebtheit bleibt die Atmosphäre entspannt

und charmant – typisch für diesen Teil der andalusischen Küste.

La Herradura ist jedoch nicht nur ein Ort für Sonnenanbeter, sondern auch ein Paradies für Taucher. Die vorgelagerte Punta de la Mona sowie das benachbarte Naturreservat rund um den Cerro Gordo zählen zu den besten Tauchrevieren Südspaniens. Hier entdecken Unterwasserfreunde steile Felsformationen, Höhlen, eine außergewöhnliche Artenvielfalt und klare Sichtweiten – ideal für Anfänger wie auch erfahrene Taucher. Zahlreiche Tauchschulen vor Ort bieten Kurse und Ausrüstungsverleih.

Wassersportler finden zudem bei „**Windsurf La Herradura**“ eine Anlaufstelle für Aktivitäten wie Windsurfen, Kajak, Paddle-Surf und Segeln. Das milde Mikroklima und die geschützte Lage der Bucht machen den Spot besonders beliebt – sowohl für Einsteiger als auch für Fortgeschrittene.

Ob im oder auf dem Wasser: La Herradura vereint die entspannte Atmosphäre eines andalusischen Küstenortes mit sportlichen Highlights und beeindruckender Naturkulisse – ein echtes Juwel der Costa Tropical.

Foto - Windsurf La Herradura - © Spanien aktuell



WindSurf La Herradura 1979

windsurf · segeln
paddle surf & kayak
verkauf und vermietung

windsurflaherradura.com
shop: 958 640 143 · school: 675 982 324





KITESURF SCHOOL & RENTAL

LEARN KITE WITH US

TARIFA

@SUBCIELOTARIFA
#TARIFAKITESURF

WWW.SUBCIELOKITESCHOOLTARIFA.COM +34 654 492 693



TU PARQUE DE AVENTURA EN LOS ÁRBOLES
IHR ABENTEUERPARK IN DEN BÄUMEN

AVENTURA AMAZONIA

MARBELLA

¿TE ATREVES CON LA TIROLINA MÁS LARGA DE ANDALUCÍA?
WAGEN SIE ES MIT DER LÄNGSTEN SEILRUTSCHE IN ANDALUSIEN?

Para Disfrutar con Amigos o en Familia
Mit Freunden oder der Familie genießen

En / In Elvira

RESERVAS • RESERVIERUNGEN
Tel.: 952 835 505

www.aventura-amazonia.com






BOOTSVERLEIH für 7-12 Personen

Ab 170 € für einen halben Tag
ab 250 € für einen ganzen Tag

12 Boote stehen zur Auswahl von RIBs bis Sea Ray 270

Halb- und Ganztagesbootverleih
für bis zu 12 Personen
Ideal für Paare, Familien, Gruppen, Feiern.

Sailnplay.com
Luxury Boat Charters - Marina Del Este




LUXUS BOOT-CHARTERS MIT KAPITÄN AUF "CHARLIE RUGGLE"

4 Stunden alles inclusive-Tour für bis zu 10 Gäste
Ideal für Paare, Familien, Gruppen, Feiern.
Buchen Sie online oder telefonisch:
Büro im Hafen Marina de Este

Sailnplay.com
Luxury Boat Charters - Marina Del Este




LUXUS KATAMARAN SEGEL CHARTER
SEIT 2008

4 Stunden alles inclusive-Segeltour für bis zu 12 Gäste
Ideal für Singles, Paare, Familien u. Gruppen.
Buchen Sie online oder telefonisch:
Büro im Hafen Marina de Este

Sailnplay.com
Luxury Boat Charters - Marina Del Este




TRANSFER ZUR MARINA

Kein Fahren, kein Parken, kein Ärger - fordern Sie einfach ein Angebot an

SAILING CHARTERS
Departing from here every day

3, 4 or 6 hour all-inclusive cruises
Optimist of London 11
tel : (0034) 669 118 816
www.sailandstay.eu




Sailnplay.com
2025
Luxury Boat Charters - Marina Del Este
Tel.: (+34) 669 118 816



Costa de Almería – Natur pur im Cabo de Gata

An der südlichen Costa de Almería, im Naturpark Cabo de Gata-Níjar, liegt einer der spektakulärsten Strände der Region: die **Playa de Mónsul**. Bekannt aus Filmszenen, präsentiert sie sich mit einer fast surrealen Kulisse – markante Felsformationen, klare Sicht und eine karge, windgeformte Landschaft. Kein Wunder, dass der Strand als einer der schönsten Spaniens gilt.

Unweit davon begeistert auch die **Playa de los Muertos** – trotz ihres abschreckenden Namens. Die etwas

anspruchsvolle Wegstrecke dorthin wird belohnt mit türkisfarbenem Wasser, beeindruckenden Klippen und einem Panorama, das fast karibisch wirkt. Der Strand liegt fernab jeglicher Infrastruktur, was seine Ruhe und Unberührtheit bewahrt – ideal für alle, die einen Tag in völliger Abgeschiedenheit verbringen möchten.

Wer Cabo de Gata erkundet, stößt immer wieder auf versteckte, kaum erschlossene Buchten, die teils nur zu Fuß oder per Boot erreichbar sind. Diese abgelegenen Strände – oft namenlos oder nur Einheimischen bekannt – offenbaren die wilde Schönheit der Region: kristallklares Wasser, unberührte Natur und eine Stille, die man



Foto - Playa de Mónsul



Foto - Playa de los Muertos - © 2025 Adobe



Foto - La Isleta del Moro - © Turismo de Almería



Foto - Cabo de Gata

an der Küste selten findet. Besonders Wanderer und Individualurlauber finden hier Orte zum Innehalten und Entdecken – fernab von Hotels, Liegenreihen und Promenaden.

Ein besonders authentisches Kleinod ist **La Isleta del Moro**, ein ehemaliges Fischerdorf mit nur wenigen Häusern, das sich seine Ursprünglichkeit bewahrt hat. Hier scheint die Zeit stillzustehen: Fischerboote liegen am Ufer, der Blick schweift über das offene Meer bis hin zur vorgelagerten Felsinsel, die dem Ort seinen Namen gab. Die Atmosphäre ist ruhig, beinahe meditativ – ein perfekter Ort für alle, die Natur und Gelassenheit suchen, fernab touristischer Hektik.

Ob FKK, Schnorcheln oder einfach nur ungestörtes Sonnenbaden – in Andalusien findet jeder den Strand, der zu ihm passt: still, spektakulär oder naturverbunden. Von abgelegenen Buchten bis zu weitläufigen Naturstränden – die Vielfalt ist so groß wie die Wünsche der Besucher.

Buen playero y que disfruten del verano! - Viel Freude am Strand und einen wunderbaren Sommer!

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©

Luna Marina – el Chiringuito de Pepe Molina

Mediterraner Genuss direkt am Strand von Almayate

Seit über fünf Jahrzehnten steht der Name Pepe Molina in der Region Málaga für Qualität, herzliche Gastfreundschaft und authentische, andalusische Küche. Was einst als Dorftaverne begann, hat sich mit dem beliebten Restaurant Asador Lo Pepe Molina in Almayate längst als kulinarische Institution etabliert. Nur zwei Autominuten entfernt eröffnete die Familie im Sommer 2024 einen neuen Herzensort: Luna Marina – el Chiringuito de Pepe Molina.

„El mejor lugar del mundo es aquí mismo“ – der schönste Ort der Welt ist genau hier. Dieser Satz bringt das Konzept perfekt auf den Punkt: Essen, Entspannen und Wohlfühlen – direkt am Strand.

Das Chiringuito liegt am weitläufigen, entspannten Strand von Almayate, einem der stilleren Küstenabschnitte der Axarquía. Wer hierherkommt, erlebt sommerliche Leichtigkeit pur: die warme Brise, den weiten Blick aufs Meer und feinen Sand unter den Füßen. Und natürlich die Sicherheit, kulinarisch auf bestem Niveau verwöhnt zu werden. Das Konzept ist klar: mediterrane Küche, fangfrischer Fisch, ehrliche, regionale Zutaten, herzlicher Service und ein Ambiente, das mühelos zwischen lebhafter Strandbar und stilvollem Rückzugsort pendelt.

Die Speisekarte bietet eine feine Auswahl klassischer Grillgerichte – von aromatischen Sardinen auf Spießen über zarte Dorade bis hin zu Garnelen in Knoblauchöl, frittierte Calamares und Pulpo a la brasa. Für Fleischliebhaber gibt es ebenfalls abwechslungsreiche Optionen, die das kulinarische Erlebnis abrunden und das mediterrane Angebot perfekt ergänzen. Dazu kommen knackige Salate, frisches Gemüse, herzhaftes Reisgerichte mit Meeresfrüchten und kleine warme Vorspeisen. Qualität und Authentizität stehen dabei stets im Mittelpunkt – ganz im Sinne der Familientradition,

die das Chiringuito mit dem Restaurant teilt.

Wer ungezwungen oder nur kurz im Chiringuito etwas trinken oder einen Snack genießen möchte, findet an der Bar den idealen Platz dafür. Ob ein gekühltes Bier, ein Glas Wein, ein frisch gemixter Cocktail oder kleine Köstlichkeiten – hier lässt sich das entspannte Strandleben mit Meerblick stilvoll auskosten. Für alle, die mehr Zeit mitbringen, stehen außerdem eingedeckte Tische zum mediterranen Genuss bereit.

Wenn die Sonne langsam im Meer versinkt, verwandelt sich das Luna Marina in den perfekten Ort für ein romantisches Dinner oder ein geselliges Treffen mit Freunden.

Für alle, die das volle Stranderlebnis suchen, stehen Liegen mit Sonnenschirmen bereit. Sanitäre Einrichtungen sowie ein großzügiger Parkplatz, der zum Restaurant gehört, sorgen für angenehmen Komfort und einen bequemen Zugang.

Ein besonderes Highlight sind die Live-Musik-Events, die in den Sommermonaten für stimmungsvolle Unterhaltung sorgen. Die Auftritte sind stets stilvoll und begleiten den Zauber des Ortes, ohne ihn zu übertönen. Wer die Termine nicht verpassen möchte, sollte sich direkt vor Ort erkundigen – die musikalischen Events sind beliebt und machen das Luna Marina zu einem lebendigen Treffpunkt für Genießer aus der Region und Gäste von weiter her.

Geöffnet ist das Chiringuito täglich bis Ende September, mittags wie abends. Und wer einmal hier war, wird verstehen, warum viele sagen: el mejor lugar del mundo es aquí mismo – der schönste Ort der Welt ist genau hier. Direkt am Meer, mit erstklassiger Küche, ehrlichen Gastgebern und dem unverwechselbaren Charme andalusischer Leichtigkeit.



Luna Marina – el Chiringuito de Pepe Molina
Täglich geöffnet.

Tel. + WhatsApp: (+34) 623 39 95 26



Nationalstraße 340 von Torre del Mar in Richtung Almayate bis Chiringuito



SCHÄTZE AUS DEM MEER ANDALUSIENS – EINE KULINARISCHE REISE ZWISCHEN ATLANTIK UND MITTELMEER





Foto - Unsplash - Jon Handley



Foto - Jakobsmuscheln - © 2025 Adobe



Foto - Mero - Unsplash - Martyn Baker



Foto - Urta

Wenn der andalusische Morgen am Hafen anbricht und die ersten Fischkisten über die nassen Planken geschoben werden, beginnt ein Schauspiel, das nicht nur Fischer und Händler in Bewegung versetzt. Auch Küchenchefs gehobener Restaurants an der Costa del Sol, in Cádiz oder Huelva blicken gespannt auf das, was das Meer heute hergibt: exquisite Fische, delikate Krustentiere, überraschende Weichtiere – wahre Schätze, aus denen sich Andalusiens maritime Hochküche speist.

In einer Region, in der kulinarisches Selbstbewusstsein auf jahrhundertealte Tradition trifft, sind es oft die luxuriösen Vorspeisen und raffinierten Fischgerichte, die Gourmets in Verzückung versetzen.

Elegante Klassiker – Feinfisch in Vollendung

Den Auftakt macht der **Mero**, der **Zackenbarsch**, dessen festes, weißes Fleisch als Inbegriff mediterraner Noblesse gilt. Traditionell wird er rustikal im Ofen mit Kartoffeln, Zwiebeln und einem Hauch Sherry geschmort – doch gerade in der Sterneküche entfaltet er sein volles Potenzial und inspiriert die Köche zu raffinierten, geschmacklichen Meisterwerken. Zu diesem eleganten Fisch passt ein Glas Viognier aus der Sierra de Málaga besonders gut – fruchtig, mit einer feinen, eleganten Struktur. Alternativ rundet ein junger, leicht gereifter Pedro Ximénez seco mit seiner cremigen Textur den vollen Geschmack perfekt ab.

Ebenso elegant: die **Urta** a la Roteña, ein kulinarisches Erbe der Hafenstadt Rota. Für diese traditionsreiche Spezialität wird die Urta – ein kräftig-aromatischer **Roter Zackenbarsch** – mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Weißwein im Ofen geschmort. Ein gereifter Palomino Fino aus Jerez unterstreicht dabei die süßlich-salzigen Akzente auf ideale Weise. Wer es frischer mag, greift zu einem trockenen Muskateller aus Chipiona.

Ein Geheimtipp für Kenner ist der **Borriquete**, auch bekannt als **Burro** – ein Fisch, der vor allem in den Küstengewässern Andalusiens vorkommt, insbesondere in der Bucht von Cádiz. Mit seinem festfleischigen, zart aromatischen Profil kommt er am besten zur Geltung, wenn man ihn schlicht grillt – nur mit etwas Flor de Sal und ein paar Spritzern Zitronensaft. In Restaurants zwischen Tarifa und Nerja gilt er als stille Delikatesse: unprätentiös, ehrlich und geschmacklich tief verankert in der regionalen Küche. Dazu passt hervorragend ein junger, mineralischer Weißwein aus der Tierra de Cádiz – etwa ein Palomino blanco aus Chiclana oder ein frischer Moscatel seco von der Küste. Alternativ begleitet ein gut gekühltes Glas Manzanilla aus Sanlúcar den Borriquete mit feiner Salznote und einem Hauch Meeresbrise.



TÄGLICH GEÖFFNET

Nationalstraße 340 von Torre del Mar in Richtung Almayate bis  Chiringuito



**LUNA MARINA
CHIRINGUITO DE LO PEPE MOLINA**

– MEDITERRANE KÜCHE –
DIEREKT AM MEER

FANGFRISCHER FISCH & MEERESFRÜCHTE
PAELLA, SALATE, GERICHTE MIT FLEISCH...

- SONNENLIEGEN -



(+34) 623 39 95 26



DESDE - 1970 -



**TRADICIÓN
Y
CARIÑO**



– TÄGLICH GEÖFFNET – KÜCHE NON STOP – SOMMERTERRASSE –

 **(+34) 609 239 151**

C. Dora Ana Carmona Martin, 1, 29749 Almayate (Ortseingang), Málaga





Foto – Borriquete



Foto - Ceviche - © 2025 Adobe Adobe

Ebenso subtil im Ausdruck, aber modern interpretiert, kommt der **Corvina – Meerrabe** auf den Teller – gerne roh, als Ceviche mit Mango und Limette oder als feines Tatar. Besonders in der neuen andalusischen Küche ein beliebter Star unter den Vorspeisen. Ein Glas Verdejo mit Zitrusnoten unterstreicht das Spiel aus Süße und Säure. Ein alternatives Pairing: ein spritziger Cava rosado für einen sommerlich-frischen Twist.

Ein aristokratischer Vertreter ist der **Pez de San Pedro**, der **St. Petersfisch**. Gerne wird er auf einer feinen Kräutersauce serviert – etwa mit Estragon, Petersilie und einem Hauch Zitrone –, was seine elegante Textur

unterstreicht. In Cádiz und in den Restaurants von Málaga avanciert er so zur Showbühne für exklusive Fischkunst. Seine samtige Textur verlangt nach einem weißen Garnacha oder einem Glas Amontillado – je nach Ausrichtung des Gerichts. Auch ein cremiger Viura aus Rioja Alta kann hier brillieren.

Tradition, Tiefe und Regionalstolz

Kein andalusischer Fischtext ohne **Boquerones** – die **Sardelle** als Archetyp der Küstenküche. Ob in Essig mariniert oder knusprig frittiert: In Málaga nennt man seine Bewohner liebevoll „Boquerones“ – eine Hommage an die Allgegenwärtigkeit

dieser kleinen Delikatesse. Auch als feiner Auftakt eines Menüs nicht zu unterschätzen – besonders mit einem Glas spritzigem Manzanilla aus Sanlúcar. Alternativ: Ein Glas frischer Txakoli verleiht dem Gericht eine baskisch-andalusische Note.

Exklusiver, und oft festlich serviert, ist der **Besugo, Rote Fleckbrasse**. In Almuñécar und Motril zelebriert man ihn im Ofen mit Weißwein, Knoblauch und Zitrone. Seine zarte Struktur und der feine Eigengeschmack harmonieren perfekt mit einem gereiften Chardonnay aus dem Süden Spaniens. Ein eleganter Cava Gran Reserva hebt den festlichen Charakter zusätzlich hervor.



Foto - Pez de San Pedro



Foto - Boquerones



Foto - Besugo



Foto - Pargo a la sal



Colonia
SEA & SAND



TAGESMENÜ
VON MO. - FR. BIS 17H
12,95€



MEDITERRANE & INTERNATIONALE
KÜCHE - NON STOP

TÄGLICH GEÖFFNET
AB 11H - ENDE OFFEN

Info u. Reservierung -Tel.: (+34) 722 86 00 71 (+34) 616 000 888

Paseo Marítimo 80, 29740 Torre del Mar

Foto - Salmonete



Foto - Carabineros - Pixabay - Luis Fernando Talavera



Foto - Cigalas



Foto - Navajas



Ein weiteres Highlight: **Pargo a la sal** – der in Salzkruste gegerate **Snapper**. In chiringuitos der Costa de la Luz wird er zelebriert wie ein kulinarisches Kunstwerk – saftig, duftend, spektakulär am Tisch aufgebrochen. Dazu passt ein junger, mineralischer Albariño aus Galicien, der mit der jodigen Note des Fisches spielt. Ein Glas Fino en rama aus Jerez intensiviert den maritimen Eindruck.

Zum Schluss der Fischrubrik: die **Salmonete**, die **Rotbarbe**. Ihr intensives Aroma macht sie zum Liebling anspruchsvoller Küchenchefs. Ob paniert oder als Filet in Olivenöl confit – sie ist stets ein Statement. Ein Glas Godello oder gar ein Orange Wine aus Andalusien ergänzt diesen Charakterfisch formvollendet. Ergänzend: ein naturbelassener Garnacha blanca mit leicht oxidativer Note.

Meeresfrüchte mit Charakter – Delikatessen der Tiefe

Wer über Luxus im andalusischen Meer spricht, kommt an **Carabineros** nicht vorbei. Diese tiefroten Riesen-Garnelen, oft nur leicht gegrillt, sind nicht weniger als das rote Gold der Tiefsee. Der aromatische Kopf wird in Fonds verarbeitet, das Fleisch solo zelebriert – gerne mit einem Glas gereiften weißen Rioja oder einem feinherben PX. Alternativ sorgt ein mineralischer Champagne für die elegante Bühne.

Nicht minder begehrt sind **Cigalas** – der **Kaisergranat**. Ob gegrillt oder in einem andalusisch-katalanischen Eintopf, sie bringen eine elegante Süße mit. Ihr idealer Begleiter: ein junger, frischer Listán Blanco von den Kanaren – ein exotischer Kontrapunkt. Auch ein fruchtiger Godello mit Schmelz passt hervorragend.

Mit einer maritimen Direktheit punkten die **Navajas**, die **Schwertmuscheln**. Knusprig angegrillt mit Knoblauch und Petersilie, gelten sie als Klassiker an der Küste von Cádiz. Serviert mit Weißbrot und einem Glas spritzigem Txakoli – einfach, aber edel. Eine frische Rueda-Interpretation bringt zusätzliche Frische ins Spiel.

Feiner, aber ähnlich beliebt, sind die **Coquinas** – **Tellmuscheln** mit Sherry und Knoblauch in der Pfanne geschwenkt. Ihre Leichtigkeit schreit nach einem Glas Montilla-Moriles – trocken, floral, subtil. Auch ein mineralischer Sauvignon blanc mit feiner Kräuterwürze begleitet sie stimmig.



K
Ü
C
H
E

N
O
N

S
T
O
P

CASA LOLO RESTAURANT

Info - Reservierungen Tel.: 657 337 765

Donnerstag - Ruhetag

Avda. Toré Toré 32, Torre del Mar



www.barcasalolo.com



Ein festliches Vergnügen sind **Vieiras a la plancha** – **Jakobsmuscheln**, leicht auf der heißen Platte angebraten und zum Beispiel mit einem Hauch Zitronenbutter serviert. In gehobenen Küchen Andalusiens werden sie gern mit Erbsenpüree oder feinen Safrankrümeln kombiniert. Ein Glas gereifter Godello aus Galicien oder ein feinperliger Brut Rosé aus Katalonien begleitet das Gericht mit nobler Zurückhaltung.

Austern aus der Bucht von Cádiz – frisch geöffnet, auf Eis serviert – gehören zu den edelsten Genüssen des Südens. Ihre klare, mineralische Note wirkt wie ein Konzentrat des Atlantiks. Klassisch begleitet von einem kühlen Fino oder einem trockenen Cava Brut Nature. Wer es regionaler mag, wählt einen andalusischen Palomino blanco mit maritimer Frische.

Arroz con Bogavante, ein klassisches Meeresfrüchtereisgericht aus Andalusien, begeistert mit seinem intensiven Aroma und der saftigen Konsistenz. Anders als die oft trockenere Paella wird der Reis hier in einer aromatischen Brühe gekocht, die den Geschmack des frischen **Hummers** und weiterer Meeresfrüchte besonders schön hervorhebt. Das zarte, süße Fleisch des Bogavante verleiht dem Gericht eine edle Note, die durch ein Glas trockene Malvasía wunderbar ergänzt wird. Alternativ passt ein junger Treixadura aus Galicien mit feiner Fruchtigkeit und lebendiger Säure hervorragend dazu.

Natürlich darf der Pulpo nicht fehlen – als **Pulpo a la brasa** mit Paprikaöl oder **Pulpo a la Gallega** mit gewürzten Kartoffeln. Sein fleischiger Biss verlangt nach Struktur im Glas: Ein Rosado aus Garnacha oder ein junger Rotwein mit Frische sind hier ideal. Auch ein gut gekühlter Bobal rosado bringt die rauchigen Aromen des Pulpo exzellent zur Geltung.

Ein Fest für die Sinne – Andalusien von seiner salzigen Seite

„Schätze aus dem Meer Andalusiens“ ist mehr als eine Sammlung edler Zutaten – es ist ein kulinarisches Panorama, das regionale Identität, saisonale Frische und kreative Spitzenküche vereint. Von traditionell bis innovativ, von einfach bis extravagant: Wer Andalusien mit Messer und Gabel entdeckt, beginnt am besten am Meer.

Buen provecho - guten Appetit

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©

Foto - Coquinas - © 2025 Adobe



Foto - Jakobsmuscheln



Foto - Austern - © 2025 Adobe



Foto - Arroz con Bogavante - © 2025 Adobe



Foto - Pulpo a la Gallega - © 2025 Adobe



Foto - Unsplash - Jon Handley

BAR RESTAURANTE *Eclipse*

Av. de Andalucía, 189, Eingang zum Hafen von Caleta de Vélez



KÜCHE Non Stop
Dienstag Ruhetag

Die besten Tagesmenüs von Caleta de Vélez
Mo. – Fr. 14,80€ Sa.-So. u. an Feiertagen 16,80€
Reservierungen Tel. 952 54 23 91



Bodegas Muga - Muga Rosado

Wenn Sie sich einen Rosé der Spitzenklasse gönnen wollen, dann empfehle ich Ihnen den Muga Rosado von Bodegas Muga – einen der begehrtesten Weine einer der höchstbewerteten Bodegas Spaniens.

Dieser Rosado wird aus den Rebsorten Garnacha, Viura und Tempranillo gekeltert und zählt zu den besten Weinen der Region.

Im Glas zeigt sich der Muga Rosado in einem zarten Lachston. In der Nase betören feine Aromen roter Früchte – besonders Erdbeeren und Kirschen treten hervor, begleitet von floralen Noten, die an rote Blüten erinnern. Am Gaumen überzeugt er mit eleganter Säure, schöner Struktur und einem ausgewogenen, fruchtigen Abgang.

Ein rundum gelungener Sommerwein, der Sie genauso begeistern wird wie mich.

Hasta Pronto
Paco



Wein des Monats

D.O.Ca Rioja
«Muga Rosado»
1 Flasche 20€
(nur im Juli)





Unwiderstehlich lecker

Die 5 beliebtesten
Tapas-Rezepte aus
Andalusien für ein
authentisches
Genusserlebnis



ZANZIBAR

Waves And Vibes



BEACH FEELING & GENUSS –
DIREKT AM MEER!

Info - Reservierungen Tel.: (+34) 722 867 962

Paseo Marítimo de Pte., 2, 29740 Torre del Mar, Málaga

Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Tapas aus Andalusien und entdecken Sie die einzigartige Vielfalt an Aromen, Zutaten und Geschmacksrichtungen, die diese köstlichen kleinen Gerichte zu bieten haben.

Wir stellen Ihnen 5 der beliebtesten Rezepte vor, die den authentischen Geschmack Andalusiens verkörpern und Ihren Gaumen verzaubern werden. Probieren Sie sie zu Hause aus und erleben Sie den Geschmack Andalusiens in Ihrer eigenen Küche.



Foto: Unsplash-Todd Quackenbush

Patatas Bravas mit pikanter Tomatensoße und Alioli

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln, in Würfel geschnitten, Öl zum Frittieren, 1 Zwiebel gehackt, 2 Knoblauchzehen gehackt, 400 g passierte Tomaten, 1 TL Paprika, 1/2 TL Chiliflocken (optional), Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zubereitung

- Schneiden Sie Kartoffeln in Würfel und frittieren Sie sie, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- Servieren Sie die Patatas Bravas mit der pikanten Tomatensauce und der köstlichen Alioli.

Pikante Tomatensauce:

- Braten Sie Zwiebeln und Knoblauch an, fügen Sie passierte Tomaten, Paprika, Chiliflocken und Gewürze hinzu. Köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist.

Alioli

4 Knoblauchzehen, 1 Eigelb, 1 TL Zitronensaft, 250 ml Olivenöl (mildes oder extra natives), Salz nach Geschmack.

Zubereitung

Alioli

- Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken oder mit einer Knoblauchpresse zerdrücken.
- Das Eigelb in eine Schüssel geben und den Zitronensaft hinzufügen. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut verrühren, bis sich beides verbunden hat.
- Das Olivenöl langsam in einem dünnen Strahl in die Eigelb-Zitronen-Mischung gießen, während Sie kontinuierlich rühren. Es ist wichtig, das Olivenöl sehr langsam hinzuzufügen, damit die Alioli die richtige Konsistenz bekommt. Wenn Sie möchten, können Sie das Olivenöl auch tropfenweise hinzufügen.
- Weiter rühren, bis die Alioli eine cremige und stabile Konsistenz erreicht hat. Es sollte ähnlich wie Mayonnaise sein. Falls die Alioli zu dick wird, können Sie etwas Wasser oder Zitronensaft hinzufügen, um sie zu verdünnen.
- Den gehackten Knoblauch zur Alioli geben und gut vermischen. Mit Salz abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
- Die Alioli in einer Schüssel servieren und nach Belieben mit frischem Brot, gegrilltem Gemüse oder anderen Tapas genießen.

Hinweis: Alioli ist eine sehr knoblauchintensive Sauce. Wenn Sie es weniger intensiv mögen, können Sie die Menge an Knoblauch reduzieren.



Foto: Unsplash-Nacho Carretero Molero



Foto: Pixabay-Thomas G.



Foto: Unsplash-Irfan



Foto: Pixabay



TRADITIONELLE & MODERNE SPANISCHE KÜCHE



TÄGLICH WECHSELNDES TAGESMENÜ

VORSPEISE, HAUPTSPEISE, DESSERT +1 GETRÄNK

12€

Geöffnet ab 12.30h bis 17h & 19.30h bis Ende offen Mittwoch Ruhetag

C. Azucarera, 8, 29740 Torre del Mar Tel.: (+34) 952 544 761

NEUES RESTAURANT EL SABOR DEL ALMA

In unserem Restaurant erwartet Sie frische mediterrane Küche, liebevoll und stets frisch zubereitet – mit hausgemachtem Brot, Saucen und Desserts.

Wir verwenden hochwertige, frische Zutaten aus der Region und bieten ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis.

- Unsere Speisekarte wechselt regelmäßig und bietet auch vegane, vegetarische sowie allergenfreie Optionen.
- Freuen Sie sich auf eine familiäre, herzliche Atmosphäre, einen aufmerksamen Service – und echte Gastfreundschaft mit Seele.



Reservierungen & Info: Tel.: (+34) 640 188 614

info@elsabordelalma.com

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag - Montag Ruhetag

Avenida el Faro 15, Torrox-Costa

www.elsabordelalma.com





Foto: Pixabay Alexander Fox

Gambas al Ajillo (Knoblauchgarnelen)

Zutaten für 4 Personen

500 g Garnelen, roh und geschält, 4 Knoblauchzehen, fein gehackt, 4 EL Olivenöl, 1 TL Paprikapulver (edelsüß), eine Prise Chiliflocken (optional, für eine leicht pikante Note), Salz und Pfeffer nach Geschmack, 2 EL frische Petersilie, fein gehackt, Saft einer halben Zitrone (optional, zum Servieren).

Zubereitung

- Die Garnelen gründlich abspülen und trocken tupfen.
 - In einer großen Pfanne das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen.
 - Den gehackten Knoblauch in die Pfanne geben und kurz anbraten, bis er duftet, aber nicht braun wird.
 - Die Garnelen in die Pfanne geben und etwa 2-3 Minuten pro Seite braten, bis sie rosa und durchgegart sind. Dabei regelmäßig wenden.
 - Das Paprikapulver und die optionalen Chiliflocken hinzufügen und gut vermischen, sodass die Garnelen gleichmäßig damit bedeckt sind.
 - Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
 - Die gehackte Petersilie über die Garnelen streuen und leicht unterheben.
 - Die Gambas al Ajillo auf einer Servierplatte anrichten und nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.
- Sofort servieren und genießen!



Foto: Pixabay-RitaE

Diese Gambas al Ajillo sind eine köstliche Vorspeise oder auch als Hauptgericht mit knusprigem Brot oder Reis serviert. Tauchen Sie ein in den köstlichen Geschmack von saftigen Garnelen, gebratenem Knoblauch und den Aromen des Mittelmeers.

Gazpacho

Zutaten für 4 Personen

6 reife Tomaten, grob gewürfelt, 1 Gurke, geschält und grob gewürfelt, 1 rote Paprika entkernt, und grob gewürfelt, 1 kleine Zwiebel grob gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gehackt, 2 EL Olivenöl, 2 EL Essig (z.B. Rotweinessig oder Sherryessig), Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Für die Garnitur:

1/2 Gurke gewürfelt, 1/2 rote Paprika gewürfelt, 1/2 kleine Zwiebel fein gehackt.

Zubereitung

- Mixen Sie sonnengereifte Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl und etwas Essig zu einer glatten Suppe.
- Kühl stellen und vor dem Servieren mit frischem Gemüse garnieren.

Genießen Sie diese erfrischende kalte Suppe an heißen Sommertagen.

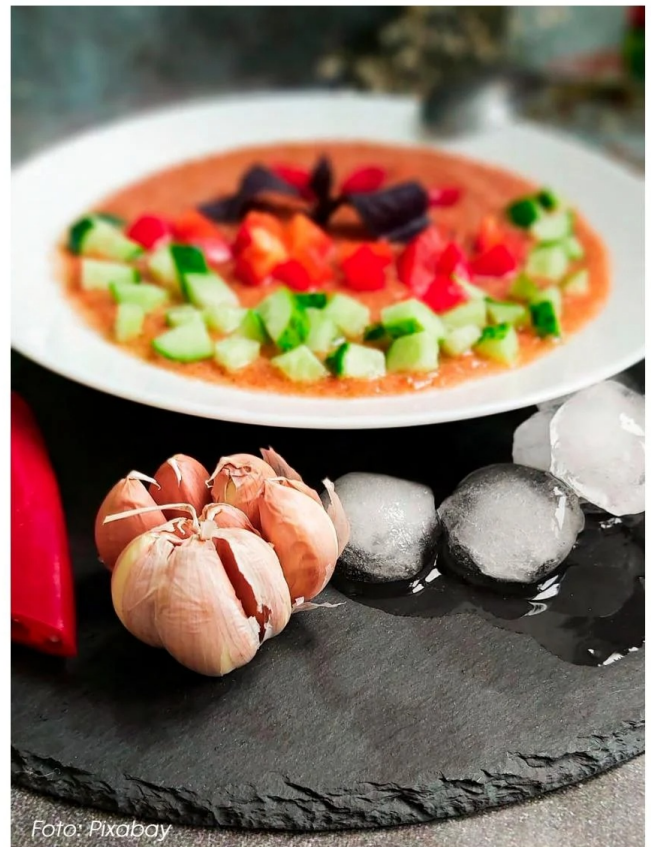


Foto: Pixabay

Strandrestaurant

Playa del Peñoncillo • Torrox Costa

Media Caña

MERENDERO DE PLAYA

RESERVIERUNG HIER 

ODER 661 560 750



LIVE MUSIC JEDEN...

DIENSTAG

Flamenco show

MITTWOCH

Jam Session

DONNERSTAG

ALBERTO FIER



TÄGLICH GEÖFFNET 10h. BIS 24h.

Foto: Pixabay-EstudioWebDoce



Albóndigas in Tomatensoße

Zutaten für 4 Personen

500 g Rinder- und Schweinehackfleisch gemischt, 1/2 Tasse Semmelbrösel, 2 Eier, 2 Knoblauchzehen gehackt, 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, 1 TL Paprika, 1 TL gemischte getrocknete Kräuter (z.B. Thymian), Salz und Pfeffer nach Geschmack, 2 EL Olivenöl, 1 Zwiebel gehackt, 2 Knoblauchzehen gehackt, 400 g passierte Tomaten, 1 TL Paprika, 1 TL gemischte getrocknete Kräuter.

Foto: Pixabay
Aurelie Luyt



Zubereitung

- Vermengen Sie Rind- und Schweinehackfleisch mit Semmelbröseln, Eiern, Knoblauch, Zwiebeln, Gewürzen und frischen Kräutern. Formen Sie daraus kleine Hackfleischbällchen.

- Braten Sie die Hackfleischbällchen in einer Pfanne an, bis sie von allen Seiten goldbraun sind.

Tomatensauce

- Braten Sie Zwiebeln und Knoblauch an, fügen Sie passierte Tomaten, Gewürze und Kräuter hinzu.

- Die Bällchen in die Sauce geben und schmoren lassen, bis sie durchgegart sind.



Foto: Pixabay-Chetedel

Pimientos del Padrón

Zutaten für 4 Personen

200 g kleine grüne Paprika (Pimientos del Padrón), 2 EL Olivenöl, Meersalz.

Zubereitung

- Braten Sie kleine grüne Paprika in Olivenöl an, bis sie leicht gebräunt sind.

- Mit Meersalz bestreuen und heiß servieren.

Achten Sie darauf, dass einige der Paprika mild sind, während andere leicht pikant sein können. Es ist Teil des aufregenden Geschmacksabenteuers.

Ob Sie ein Tapas-Abendessen zu Hause veranstalten oder ein spanisches Fest feiern möchten, diese Gerichte werden Ihre Gäste begeistern und Ihnen ein Stück andalusische Esskultur näherbringen.

Buen provecho!

Text: Cesar Certier-Spanien aktuell ©

Foto: Pixabay-Angie Toh



MADE IN ITALY
marana

(Forni)



OASIS DE CAPISTRANO - NERJA

DE LINDA

RESTAURANTE ÍTALO-ARGENTINO



OASIS DEL CAPISTRANO NERJA
MOBIL 0034 - 661560750

Avocado



Oft wird die Avocado als Frucht bezeichnet dabei ist sie eigentlich eine Beere, die am Avocadobaum einem Lorbeergewächs hängt. Die Avocado wird wegen ihrer cremigen Konsistenz auch oft als Butterbirne oder, wegen der Beschaffenheit ihrer Schale, als Alligatorbirne bezeichnet. Avocados zählen übrigens zu Obst und nicht zu Gemüse.

Foto: Unsplash-Olga Zhushman



SAFARI LOUNGE

algo diferente...

Täglich geöffnet - Küche Non-Stop



Tagesmenü von Montag - Freitag bis 17h
11,95 €

Reservierungen  (+34) 952 541 343  (+34) 608 852 412
Paseo Larios, 38, 29740 Torre del Mar, Málaga  

Wie erkennen Sie das eine Avocado reif ist?

Nehmen Sie die Avocado in die Hand und drücken Sie sie leicht. Gibt die Schale ohne großen Widerstand nach, dann ist die Avocado reif. Fühlt sie sich allerdings matschig an, so ist sie bereits überreif und sollte nicht mehr gekauft werden.

Zur weiteren Kontrolle kann man an weichen Avocados leicht am Stiel ziehen. Lässt sich dieser ganz einfach abziehen, so ist die Frucht reif, unter dem Stiel kann man direkt die Farbe des Fruchtfleisches erkennen. Ist dieses noch grün, so ist sie perfekt, hat sich die Avocado braun gefärbt, so ist sie bereits überreif.

Wer doch einmal eine unreife Avocado erwischt, kann diese so lange sie noch nicht angeschnitten ist problemlos zu Hause nachreifen lassen. Einfach bei Zimmertemperatur liegen lassen. Essen sollte man unreife Avocados nicht unbedingt. Sie sind für gesunde Menschen zwar nicht giftig, schmeckt jedoch bitter und können Bauchschmerzen verursachen.

Die Zubereitung von Avocado beginnt beim Avocado schälen oder schneiden. Klassischerweise schneidet man beginnend am Stiel einmal der Länge nach bis zum Kern um die Frucht herum. Daraufhin lassen sich die beiden Hälften durch entgegengesetztes Drehen leicht auseinander bekommen. Den Kern entfernt man am besten mit einem Löffel. Ebenfalls mit einem großen Löffel lässt sich das Fruchtfleisch von der Schale lösen.

Alternativ können Sie aber auch die Schale der Avocado anritzen und dann vorsichtig die Schale abziehen. Die geschälte Frucht ist dann jedoch sehr glitschig, weshalb sie sich danach nicht mehr ganz so leicht verarbeiten lässt.

Zubereitung Avocados: Das bekannteste Gericht ist die Guacamole, ein fruchtig-scharfer Dip aus Mexiko. Avocados schmecken aber auch im Salat, zu Rührei, Fleisch, Fisch und sogar in Süßspeisen wie Kuchen oder Eiscreme.



Foto: Pixabay-endri yana yana



Foto: Unsplash-Reka Biro-Horvath



MAGÓN

RESTAURANTE

RESERVIERUNGEN: (+34) 661 560 750

GEÖFFNET 12.30H BIS 23.H - DIENSTAG RUHETAG - AV. EL FARO, 29793 TORROX-COSTA

Hausgemachte spanische Küche



Venta Marija



El Morche Torrox costa

caña



tapa



= +

*Bar geöffnet von Montag bis Samstag
von 7:00h bis 24:00h.*





Foto Unsplash-Anna Pelzer

Voll im Trend Avocado auf Brot: Gut geeignet dafür ist z.B. herzhaftes Bauernbrot darauf kommt frischer Avocado-Aufstrich oder Avocado-Scheiben sowie Spiegelei, gekochtes Ei, oder einfach alles was man mag. Auch mit Lachs harmoniert die Avocado, gut abgeschmeckt mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft und Schnittlauch, Petersilie oder Koriander machen aus einem normalem Lachsbrot ein echtes Highlight.

Avocados lassen sich auch braten: Je nach Rezept die Avocado in Streifen oder in zwei Hälften schneiden und vor dem Anbraten mit etwas Zitronensaft beträufeln. Das verhindert ein Braunfärben der Frucht. Verwenden Sie zum Braten eine Pfanne mit Beschichtung oder alternativ ein paar Tropfen Olivenöl. Sie können die Avocado auch füllen und im Ofen überbacken.

Verwenden Sie Avocados auch in Form von hochwertigem Avocado-Öl. Es eignet sich für Salate oder als Topping, kann aber aufgrund des hohen Rauchpunktes auch zum Backen und Braten verwendet werden. Diabetiker sollten allerdings insgesamt beim Verzehr von Avocados vorsichtig sein. Sie enthalten zwar wenig Zucker, dafür aber den Inhaltsstoff Mannoheptulose. Dieser hemmt die Bildung von Insulin, wodurch das Risiko einer Überzuckerung steigt.



Foto: Foto Pixabay-RitaE



Foto: Foto Pixabay-RitaE



Argentinisches Fleisch – auf argentinische Art

PATAGONIA & OLÉ

Argentinian Grill + Bio Restaurant

Tel. u. WhatsApp (+34) 655 15 10 20

Geöffnet: 13h - 23.30h, Küche: 13h - 16h u. 18h - 23.30h. Dienstag: Ruhetag

C. Filipinas, 30, 29780 Nerja. (Straße zum Burriana Strand. Parkhaus gegenüber).

Erlesene Weine aus z. B. Argentinien u. Spanien – genießen Sie all das in
authentischem Hacienda-Ambiente!





Foto: Pixabay-Tesa Robbins



Foto: Archiv



Foto Pixabay- Louis Papaspyrou

Wichtiger Tipp: Wie Äpfel oxidieren Avocados an der frischen Luft, daher stets die Schnittflächen mit Zitronensaft beträufeln oder in das Avocado-Püree einen kräftigen Schuss Zitrone geben.

Was steckt im Avocado-Kern?

Der Avocado-Kern ist essbar und hat es in sich. In ihm stecken die gesunden Inhaltsstoffe der Frucht in hochkonzentrierter Form. Dazu gehören essentielle Aminosäuren, Vitamine aller Art sowie wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente wie Kalium, Magnesium und Eisen.

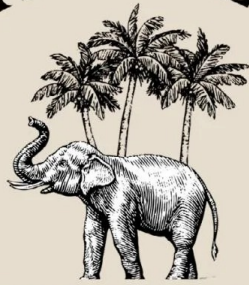
Auf Grund dieser Inhaltsstoffe steigert der Avocado-Kern das allgemeine Wohlbefinden. Zudem wirkt er antibakteriell und entzündungshemmend. Aber wie bei allem gilt: Die Dosis macht das Gift.

Nicht zu viel verzehren. Eine geringe Menge reicht schon aus, um dem Körper etwas Gutes zu tun. Am besten eignet sich der Kern in fein gemahlener oder geraspelter Form für den Verzehr. Dafür muss als erstes das Fruchtfleisch komplett entfernen und die dunkle Haut mit einem Messer abgezogen werden. Sie löst sich am besten, wenn der Avocado-Kern für kurze Zeit im Wasser eingeweicht wird.

Anschließend muss der gesäuberte Kern für 1 bis 3 Tage an der Luft trocknen. Nach dem Trocknen können Sie den Avocado-Kern, im Ganzen oder klein geschnitten. Zum Mahlen einen Mixer oder eine Handkaffeemühle verwenden, zum Raspeln eignet sich eine Reibe wer möchte kann das Pulver oder Scheiben des Kerns auch anrösten. Der verarbeitete Avocado-Kern hat einen nussigen Geschmack und eignet sich beispielsweise als Topping für Salate und Suppen auf gebratenem Fleisch..... im Müsli, Smoothie sowie in Gebäck.

Buen provecho!

SABANA BEACH



TORRE DEL MAR

KULINARISCHE
ENTDECKUNGEN WARTEN
-KÜCHE NON-STOP-

Info - Reservierungen

Tel. & WhatsApp

(+34)645 467 402

(+34) 643 733 070

Paseo Marítimo de Pte., S/N,
29740 Torre del Mar, Málaga

BACCINO CON
NUTELLA Y
MASCARPONE



ENSALADA
SABANA



GAMBAS AL
PILPIL



CROQUETAS
VEGETARIANAS



WEINEMPFEHLUNG



DEHESA
El Carrascal

Albacete und die Bodega Dehesa El Carrascal

Die Provinz Albacete im Osten von Castilla-La Mancha gehört zu den aufstrebenden Weinregionen Spaniens. In Höhenlagen zwischen 700 und 1.000 Metern entstehen hier Weine mit bemerkenswerter Frische, ausgewogener Säure und aromatischer Tiefe.

Die Bodega Dehesa El Carrascal, Teil der D.O. Almansa, zeichnet sich durch alte Reben, extreme Klimabedingungen und eine starke Identität aus. Das familiengeführte Weingut wurde 1962 von Don Arsenio García Cañada gegründet und wird heute von der zweiten und dritten Generation mit Leidenschaft geführt.

Auf dem weitläufigen Anwesen zwischen Alpera, Bonete und Almansa wachsen teilweise über 50 Jahre alte Reben. Das raue kontinentale Klima mit heißen Sommern, kalten Wintern und wenig Niederschlag sorgt für konzentrierte und ausdrucksstarke Weine.

Tradition trifft Technik

Von der Handlese in kühlen Morgenstunden bis zur kontrollierten Fermentation bei optimalen Temperaturen wird jeder Schritt genau überwacht. Der Ausbau erfolgt in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche, die den Weinen Struktur und Tiefe verleihen, ohne die fruchtige Frische zu überdecken.

Sortenvielfalt mit Charakter

Garnacha Tintorera ist die Hauptrebsorte der D.O. Almansa, bekannt für ihre dunkle Farbe und kräftige Tanninstruktur. Ergänzt wird sie durch Syrah, Monastrell und Cabernet Sauvignon. Die Weine sind markant, dicht und dennoch trinkfreudig – ideal für Genießer, die charakterstarke Weine abseits des Mainstreams suchen.



Almarina Tinto

Bio-Rotwein mit Charakter

Dieser junge Rotwein aus biologischem Anbau wächst auf 900 Metern Höhe. Alte Garnacha Tintorera (60 %) und Syrah (40 %) gedeihen auf sandig-kalkigen Böden unter rauem Klima. Die kleinen Erträge von unter 5.000 kg/ha sorgen für intensive Aromen.

Der Wein wird ohne Holzausbau vinifiziert, wodurch die fruchtigen Noten im Vordergrund stehen. Tief granatrot zeigt er Aromen von roten Beeren, Erdbeeren und feinem Lakritz. Am Gaumen ist er rund, frisch und ausgewogen mit weichen, süßen Tanninen. Ideal zu Tapas, Gemüsegerichten und Pasta. **Serviertemperatur:** 15–16 °C.

Almarina Especial

Weißwein mit Eleganz

Dieser Weißwein aus ökologisch angebauten Verdejo- und Sauvignon-Blanc-Reben wächst auf 900 Metern Höhe auf tiefgründigen, sandig-kalkigen Böden in Tierra de Castilla. Das kontinentale Klima mit geringen Niederschlägen sorgt für geringe Erträge von unter 3.000 kg/ha und konzentrierte Aromen.

Nach der Fermentation reift der Wein sechs Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche, was ihm feine Holznoten und zusätzliche Struktur verleiht. Im Glas zeigt er sich grünlich-gelb mit eleganten Noten von frischem Toast, Gewürzen sowie Zitrus- und Kräuteraromen. Am Gaumen verbinden sich Frische, feine Mineralität und ausgewogene Säure mit einer harmonischen Balance zwischen Frucht und Holz. Perfekt zu Tapas, aromatischen Reisgerichten, sämigen Fischsaucen und mildem Fleisch. **Serviertemperatur:** 10–12 °C.



Almarina Blanco Weißwein mit Leichtigkeit

Dieser junge Weißwein aus Verdejo (50 %) und Sauvignon Blanc (50 %) stammt aus Weinbergen zwischen 800 und 900 Metern Höhe. Das kühle Klima und die sandig-kalkigen Böden begünstigen fruchtige und aromatische Weine.

Mit hellem Gelb und grünen Reflexen überzeugt er mit fruchtigen Zitrus- und tropischen Noten. Am Gaumen ist er frisch, säurebetont und leicht, ideal auch für junge Weinliebhaber. Er passt zu Meeresfrüchten, Fisch, Gemüse, frischen Früchten und leichten Desserts. **Serviertemperatur:** 8–10 °C.



LA VINERIA

SPANISCHE UND INTERNATIONALE WEINE

Tel.: (+34) 644 874 462 (+34) 951 077 812

Geöffnet - Montag bis Freitag: 10h - 14h und 17h - 20.30h Samstag: 10h - 14h

Calle Las Gaviotas 2, 29740 Torre del Mar

www.lavineriatorredelmar.es





COSTA DEL SOL / ANDALUSIEN

■ **ALGARROBO**

Umzüge Suss & Weske

■ **ALGARROBO COSTA / MEZQUITILLA**

Camary
Zeitschriftenladen
Intercentro
Chavos Second Hand Möbel
Tenencia de Alcaldía de Algarrobo Costa

■ **ALHAURÍN DE LA TORRE**

Gustavo Perea Immobilien
BP Tankstelle
Oficina de Turismo
Viveros Guzman
Pinturas Andalucía

■ **ALHAMA DE GRANADA**

El Ventorro
Oficina de Turismo

■ **ALMAYATE**

Restaurante Lo Pepe Molina
Chiringuito Luna Marina

■ **ALMUÑECAR**

Oficina de Turismo

■ **BENAHAVIS**

Amanhavis Hotel & Restaurant
Benahavis Hills
Ayuntamiento De Benahavis

■ **BENAJARAFE**

Gartencenter Florymar

■ **BENALMADENA-COSTA**

Biblioteca Pública Municipal
Oficina de Turismo

■ **CALETA DE VÉLEZ**

Baviera Golf
Enjoy Boat
Muebles Pirámides Puerto
Renta a Car Caleta
Restaurante Eclipse
Tabakgeschäft
Supermercado Molina

■ **CÓMPETA**

Construcciones S. Chavos
Schmidt Construcciones
Country Properties
Oficina de Turismo
Cómputa Properties

■ **COÍN**

Tankstelle La Trocha

■ **ESTEPONA**

A Cielo Abierto
Agro Jardín
Atalaya Golf & Country Club
Ayuntamiento, Oficina de Turismo
ETL Marbella
Gilmar Real Estate
Golden Mile Restaurante

■ **FRIGILIANA**

Oficina de Turismo

■ **FUENGIROLA**

Helicopteros Sanitarios
Ku'Damm Berlin
Sporthafen Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ **JEREZ DE LA FRONTERA**

Hotel La Fonda Barraco

■ **LA HERRADURA**

Alle Restaurants im Hafen
Buceo La Herradura
La Barraca
Puerto Dep. Marina del Este
Büro Marina
Hoteles Bay
Panadería Caribe
Oficina de Turismo
Windsurf La Herradura
Sail n Play

■ **LA VIÑUELA**

Hotel La Viñuela

■ **MALAGA**

AC Hotel Malaga Palacio
Block House
Cayet Abogados
Clínica Benzaquén
Deutsches Konsulat
El Refectorium
Hospital Quirón
La Ménsula
La Paloma
Pedregalejo
Oficina de Turismo
Parador de Golf Malaga

■ **MANILVA**

Helicopteros Sanitarios
La Duquesa Golf & C. Club
Nilva Enoturismo

■ **MARBELLA**

Aventura Amazonia
The Art Interior Design
Block House
BoConcept
Bono Beach
Nikki Beach
Casasola Muebles
Cayet Abogados
Central Multiópticas
Clínicas Cuevas Queipo
Engel u. Völkers
Da Bruno
Dr. med. W. Kleimeier
Don Quijote
El Arenal
Gilmar Estate
El Lago Restaurante
Greenlife Golf
Helicópteros Sanitarios
Hospital Quirón
Mama's Eat Drink & Chill
Nevado Realty
Oficina Turismo
Pº Marítimo
Pinturas Andalucía
Roche Bobois

Torre Real
Santa Maria Golf
Sanct Bernhard
Vip-Cars
Virtual Marbella

■ **PUERTO BANUS/NUEVA ANDALUCIA**

Centro Com. Marina Banús
El Corte Inglés
Fairway + Blue
Engel u. Völkers
Jacks American Restaurant
Gilmar Real Estate
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ **PERIANA**

Vogelpark

■ **SAN PEDRO DE ALCÁNTARA**

Autos Salamanca
Da Bruno
Fernando Moreno
Golf US
Guadalmina Club de Golf
Oficina de Turismo
Pinturas Andalucía

■ **MIJAS/ MIJAS-COSTA**

BoConcept
Centro de Servicios Alcántara
Centro Idea
La Cala Resort
Micolchon
Oficina Turismo Mijas Costa
Pinturas Andalucía
Restaurante Faro Playa

■ **MOTRIL**

Ron Montero

■ **NERJA**

Gasolinera BP
Jardín de Nerja
Oficina de Turismo
Ole Óptica
Restaurante Faro Playa
Restaurante La Cal
Restaurante Patagonia & Olé
Vithas Centro Médico

■ **SOTOGRANDE**

Admiral Casino San Roque
The Beach
Almenara Rest.
Alcaidesa Golf
Club Aldiana
C.C. Mar y Sol
The Dentists,

■ **SALOBREÑA**

Oficina de Turismo

■ **TARIFA**

Apartamentos La Residencia
Tarifa
B 3 Watersports
Camping Paloma
Camping Rio Jara
Castillo de Guzmán
Duotone Pro Center Wet Cafe
Firmm
Hotel La Residencia Tarifa

Oficina de Turismo
Subcielo Kite-Schule

■ **TORRE DEL MAR**

Alianz Versicherung
Biciterraneo
Casa Lolo
Colonia Sea and Sand
Cayet Abogados
Clínica Rincón
Deli Autovermietung
Gestoría López Navas
Hansen Real Estate
Jordi Bar Tapas
Klimacentro
La Pescadería
La Vendimia
Lenette Stokholm
Loymer Travel
Klimacentro
Novacentro Negocios
Óptica Perea
Oficina de Turismo
Padre Pio
Trattoria Pinseria Acquario
Pastelería Don Pedro
Pizzería Italia
Reale Seguros
Sabana Beach
Safari Lounge
La Vinoteca
Zanzibar

■ **TORREMOLINOS**

Palacio de Ferias y Congr.
Oficina de Turismo

■ **TORROX COSTA/ LAGOS/ EL MORCHE**

Clinica Europa
Clinic-Concept
Country Properties
David Di Noto
Decoración El Faro
Estilo 1221
Pinturas Andalucía
Restaurante El Molino
Oficina de Turismo
Restaurante Casa Palma
Restaurante Magon
Chiringuito Media Cana
Venta Maruja
Sol y Sombra

■ **VÉLEZ-MÁLAGA**

Jardinería - Agrocentro Abo-
nos
Cortijo Bravo
Juan Verdun
Master PVC

BALEARISCHE INSELN

■ **MALLORCA:**

Block House
Rechtsanwälte Löber
Steinmetz & Garcia
Block House
Hotel Honucai
Restaurante Salicornia

COCKTAIL-TIPP



Sommerliche Cocktails zum Genießen – Frisch, fruchtig & klassisch elegant

Der Himbeer-Mojito begeistert mit seiner fruchtigen Frische, aromatischer Minze und einer leichten Spritzigkeit, die Lust auf laue Sommerabende macht. Ob mit oder ohne Rum – dieser Cocktail ist immer eine erfrischende Wohltat.

Dem gegenüber steht der Long Island Iced Tea, ein echter Klassiker unter den Sommerdrinks. Für unser Rezept haben wir uns eng am Original gehalten, denn so schmeckt dieser Sommer-Cocktail aus unserer Sicht am besten: kraftvoll, elegant und mit einer spannenden Mischung aus fünf Spirituosen, ergänzt durch Limettensaft und Cola – ein Drink, der für Gesprächsstoff sorgt und jeden Anlass besonders macht.

Himbeer-Mojito – Das schnelle Rezept

Zutaten für 1 Glas:

1 Handvoll Himbeeren, 1 Zweig frische Minze, 1 Limette, 2 EL Rohrzucker, 5 cl weißer Rum, 9 cl Sprudelwasser, Eiswürfel oder Crushed Ice zum Servieren, Minze zum Garnieren.

Zubereitung:

Waschen Sie die Himbeeren und die Minze gründlich. Drücken Sie die Minzblätter mit einem Stößel leicht an, damit sich die Aromen entfalten können. Waschen Sie die Limette und schneiden Sie sie in Scheiben. Geben Sie die Hälfte der Himbeeren und Limettenscheiben zusammen mit Rohrzucker und Rum in ein Glas und zerdrücken Sie alles leicht mit dem Stößel. Anschließend gut verrühren. Fügen Sie die restliche Minze, die übrigen Himbeeren, Limettenscheiben sowie Eiswürfel oder Crushed Ice hinzu und füllen Sie das Glas mit Sprudelwasser auf. Garnieren Sie den Drink zum Schluss mit einem Minzzweig und servieren Sie ihn.

Long Island Iced Tea – Der klassische Sommer-Cocktail

Für unser Rezept haben wir uns eng am Original gehalten, denn so schmeckt dieser Sommer-Cocktail aus unserer Sicht am besten.

Zutaten für 1 Glas:

15 ml Tequila, 15 ml Wodka, 15 ml Gin, 15 ml weißer Rum, 15 ml Triple Sec, 25 ml Limettensaft, 30 ml Gomme Sirup, 200 ml Cola, ½ Limette, Eiswürfel

Zubereitung:

Nehmen Sie ein Highball-Glas mit etwa 350 ml Fassungsvermögen und füllen Sie es mit Eiswürfeln. Geben Sie dann Tequila, Wodka, Gin, Rum, Triple Sec, Limettensaft und Gomme Sirup hinzu. Rühren Sie die Zutaten gut um oder schütteln Sie alles in einem Cocktail-Shaker, falls vorhanden. Füllen Sie das Glas anschließend mit Cola auf. Schneiden Sie die Limette in Schnitze und geben Sie diese in den Drink.

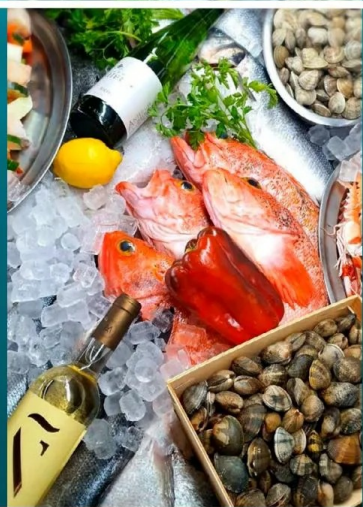
Probieren Sie beide Rezepte aus und genießen Sie den Sommer – mal leicht und fruchtig, mal intensiv und klassisch.

Text - Cesar Certier - Spanien aktuell ©





*Mediterrane Küche
Aus dem Meer direkt auf Ihren Tisch*



*Spezialisiert auf fangfrischen Fisch, Hummer, Meeresfrüchte, Salate, Paella...
- JEDEN MITTWOCH „NOCHE LATINA“ LIVE MUSIK UND TANZ -*



WhatsApp : (+ 34) 601 615 003 Tel. : (+34) 958 349 287
www.labarracacantarrijan.com





gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

Über 25 Jahre im Dienste des Kunden

„Unser Team besteht aus Experten des Immobiliensektors, mit exzellenten Kenntnissen unserer Region und einer großen Kunden- und Kontaktliste.

Wir sind Fachleute und arbeiten, um Ihnen die besten Dienstleistungen anzubieten, damit Sie schnell Ihre Wohnung, Finca oder andere Immobilie finden, die Sie kaufen oder mieten möchten.“



Villa in Alhaurín de la Torre

Wohnen in bester Lage – stilvoll, großzügig und naturnah

✓ Bebaute Fläche: 365 m²

✓ Wohnfläche: 285 m²

✓ Grundstück: 1.227 m²

Preis:

€ 860,000

Charmante Villa in der exklusiven **Wohnanlage Los Manantiales**, gelegen auf einem großzügigen Grundstück mit herrlichem Garten, erfrischendem Pool u. Außenbad – perfekt für das Leben im Freien.

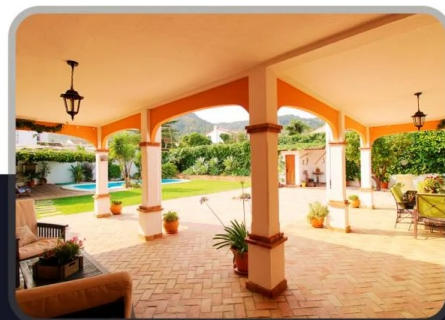
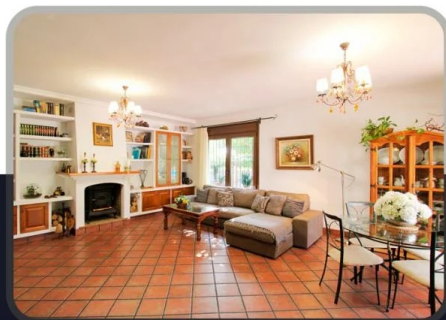
Die Immobilie erstreckt sich über zwei Etagen, wobei das Erdgeschoss das Herzstück bildet: Hier finden Sie drei Schlafzimmer mit Einbauschränken, ein geräumiges Ankleidezimmer sowie zwei Badezimmer. Das helle u. gemütliche Wohn-Esszimmer mit Kamin sorgt für eine warme, einladende Atmosphäre.

Die separate, voll ausgestattete Küche verfügt über eine Speisekammer. Zusätzlich gibt es ein Büro.

Auf derselben Etage befindet sich ein weiteres Zimmer mit direktem Zugang zum Garten, das sich problemlos in eine separate Wohnung für Gäste oder zur Vermietung umwandeln lässt. Von hier aus gelangen Sie auch auf eine großzügige Terrasse.

Das Anwesen bietet außerdem eine Garage sowie einen 40 m² großen offenen Keller mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten.

Diese Villa vereint Komfort, Funktionalität u. Privatsphäre in einer privilegierten Lage u. ist perfekt für alle, die ein ruhiges Zuhause mit viel Platz zur Natur suchen.



Kontaktieren Sie uns

+34 952 415 722

INFO@PEREAPROPERTIES.COM



gustavoperea

INMOBILIARIA · IMMOBILIEN · PROPERTIES

WWW.PEREAPROPERTIES.COM

Avenida Reyes Católicos 29130

Alhaurín de la Torre (Málaga)

Montag bis Freitag : 09:30 - 14:00

& 16:30 - 20:00h Samstag : 10:00 - 14:00h



Alle Infos zur Villa über den QR-Code



areadesign



Unternehmen mit mehr als **10 Jahren** Erfahrung, spezialisiert auf **3D-Visualisierung** und **integrale Projekte für die Dekoration von Luxusimmobilien**.



www.areadesign.es

info@areadesign.es | [@areadesign.es](https://www.instagram.com/areadesign.es)

676 915 072 – 951 600 132